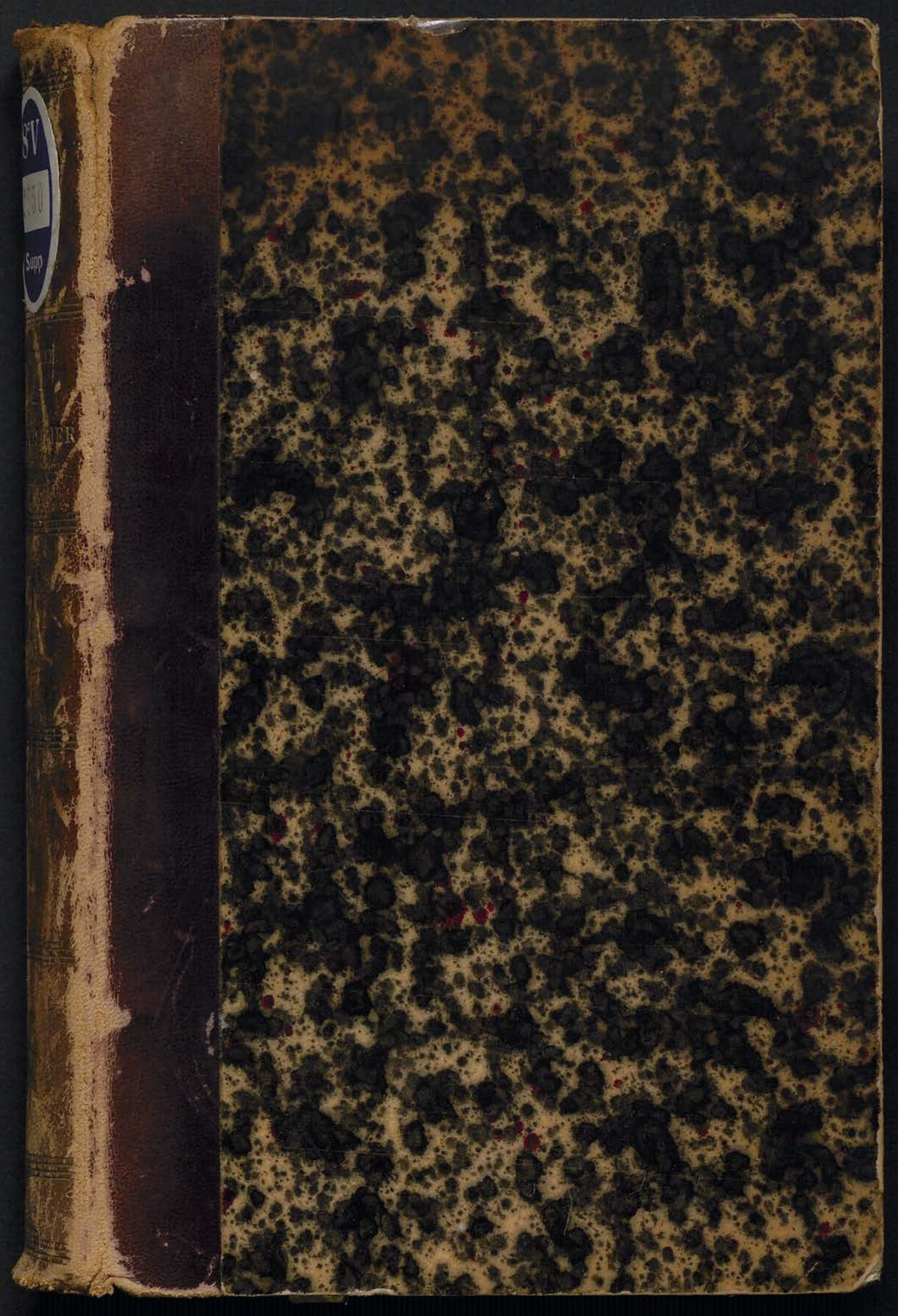
C. RECULET

—

LE CUISINIER
PRATICIEN





LE CUISINIER PRATICIEN

OU

LA CUISINE SIMPLE ET PRATIQUE



Les exemplaires non revêtus de nos signatures seront réputés contrefaits.

C. Reculet

Pierre Lacam

Dans l'œuvre de C. RECULET l'on y trouve
du BRILLAT-SAVARIN, de l'ANTONIN CARÊME et du BERCHOUX.
Il nous restera Grand Praticien et Chimiste culinaire.

P. LACAM.

AUGUSTE RÉTY. - GRANDE IMPRIMERIE DE MEULAN (S.-ET-O.)

LE

CUISINIER

PRATICIEN

OU

LA CUISINE SIMPLE ET PRATIQUE

PAR

C. RECULET

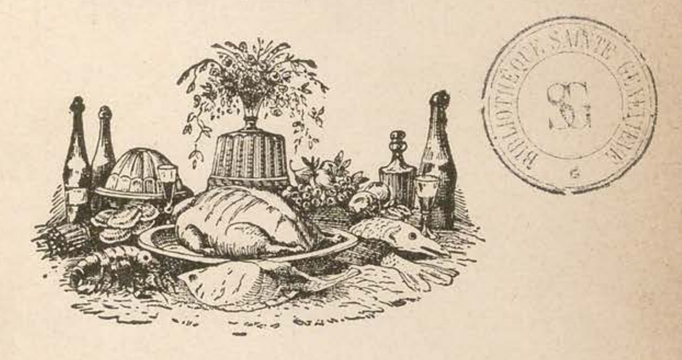
CUISINIER DE MADAME LA COMTESSE D'AUTEROCHE ET DE MADAME LA MARQUISE DE COURTARVELLE
AUX CHATEAUX DE TOUCHAILLON ET DE LIERVILLE.

La science est aux fourneaux autant qu'aux alambics,
L'un entretient la vie, l'autre amuse la mort.

P. LACAM

Deuxième édition, deuxième mille.

Prix : Broché, 6 fr., relié, 8 fr.



EN VENTE CHEZ L'ÉDITEUR :

P. LACAM

Auteur du Patissier-Glacier (1865), du Mémorial Historique de la Patisserie (1890), et du Glacier Classique et Artistique (1893).

163, Rue Saint-Denis, 163

PARIS

1896

HOMMAGE A RECULET

1859-1896

CHER MAITRE !

Ta mort a arrêté une œuvre hors ligne que tes contemporains n'ont pas fait prospérer. Cette œuvre, est sans contredit une des plus belles du siècle et seule et unique dans son genre, car, personne, sinon Carême, n'a traité cette méthode et ces observations dont tu as voulu doter la Cuisine française. *Non, aucun praticien, entends-tu du fond de ta tombe, n'a publié tous ces détails et ces préparations traitant sur tout l'art culinaire, et qui feront longtemps la renommée de ton œuvre. Ce nom de* RECULET *se redira bien des années. Dans ton livre, l'on voit le médecin, soucieux de son client et de ce qu'il mange, l'on y trouve le chimiste, cherchant à savoir ce que contiennent nos substances, et comment il faut les préparer.*

Tu donnes le faible et le fort de tous ces corps qui sont la vie de nous-mêmes. Quelle patience as-tu dû déployer, et combien de nuits sans sommeil pour arriver à ce résultat que j'appelle un chef-d'œuvre; car, rien n'y est oublié. Et, tu le dis toi-même. J'aborde une question qui jusqu'à présent a été nulle et qui est la première de toutes, la préparation et sa combinaison.

C'est très beau de dicter un menu, de le composer et de l'exécuter. Mais, avant, il faut connaître à fond les préparations de ces aliments qui forment la base de notre existence, et surtout éloigner ces fortes épices qui dégradent l'estomac. Rien n'est oublié dans ton CUISINIER PRATICIEN.

C'est pour cela que j'ai voulu faire revivre cette œuvre qui est magnifique au point de vue culinaire, *et la* Cuisine *qui n'est pas ingrate m'en saura gré, car c'est le vrai* MANUEL, *instruisant le plus petit apprenti, jusqu'au plus grand chef de bouche des Princes. Et si je fais revivre cet ouvrage, c'est que j'ai consulté plusieurs sommités culinaires.*

Oui, RECULET, *il existe encore un homme qui t'a connu ; c'est Garnier le grand éditeur, et un autre qui veut te faire revivre, tu as été presque ignoré du monde culinaire, parce que tu étais modeste, et la postérité saura choisir ta place entre A. Carême et J. Gouffé, — qui furent deux grands disciples de la cuisine. — En écrivant cet hommage à l'homme instruit, mes confrères, me pardonneront voyant que je n'ai fait que dire la vérité, et je laisse le lecteur juge de ce que j'ai dit.*

Juillet 1896. PIERRE LACAM.

DÉDIÉ

A LA SAINTE VIERGE, MÈRE DE DIEU

L'ouvrage, ô divine Mère ! que j'ai l'honneur de vous dédier, fut commencé ce jour de l'année où Dieu accorda à l'homme la plus grande faveur, le don le plus précieux, la libéralité la plus immense, en lui faisant, pour le racheter, le sacrifice de son propre Fils. Ce jour, ô sainte Mère ! qui fut aussi celui où votre cœur maternel dut éprouver par le spectacle des tourments de votre cher Fils tout ce que la douleur a de plus poignant, de plus profondément amer, sans autre soutien que la charité incommensurable et l'amour dont il est rempli pour le bonheur de l'humanité, ce jour, dis-je, fut précisément celui où pour la première fois je traçai sur le papier les timides éléments de cet ouvrage, qui m'a coûté tant de veilles, tant de travaux.

Plus tard, lorsque je me souvins de cette heureuse

coïncidence que je n'avais point cherchée, j'espérai bien du succès de mon livre : pensant que le jour où Dieu s'était montré si généreux pour sa créature ; que le jour où il lui avait accordé tant de grâce, tant de faveur, devait être un jour de bonheur.

C'est encore, ô divine Mère ! parce que vous êtes exempte de toute souillure et le modèle de la pureté la plus parfaite, la plus immaculée, la plus infinie, que je viens remettre sous votre sainte protection l'avenir d'un ouvrage qui traite d'une science à laquelle la décence convient si bien.

PRÉFACE

Ce n'est pas dans une pensée d'intérêt que je me suis décidé à publier sur la cuisine ce que vingt années de pratique et de méditation m'ont appris de cette profession, mais dans le seul désir de la tirer du chaos, de la confusion où elle a toujours été plongée, de l'appuyer sur des bases, de lui donner des lois, des préceptes qui la placent au rang des sciences exactes, soulagent la mémoire et éclairent l'esprit de celui qui s'y livre. Qu'est-ce, en effet, que la cuisine telle qu'on l'a traitée jusqu'à ce jour? Un amas décousu de formules, qu'ils appellent recettes, jetées pêle-mêle, sans liaison, sans méthode et sans loi. Comment s'y reconnaître au milieu de cette macédoine de descriptions culinaires entassées au hasard, où l'on trouve côte à côte les détails de mets d'un ordre complétement différent? Comment ne pas s'égarer au milieu de ce labyrinthe ténébreux où la mémoire se surcharge de

remarques et où l'esprit ne trouve rien qui le guide, qui l'éclaire, qui le rallie ? La plupart de ces recettes ou formules surannées, inexactes, impraticables, pillées dans d'autres recettiers pillards eux-mêmes, ressemblent à ces fantasmagories qui vous montrent une figure animée, une allure facile, mais qui n'ont rien de réel, rien de praticable.

Tel est encore aujourd'hui l'état théorique de la cuisine[1]. Telle est, du moins à peu d'exceptions près, l'histoire des ouvrages qui traitent de cette matière. Ces monstrueuses compilations, ces volumineux bouquins, décorés pour la plupart de titres pompeux ou séduisants, presque toujours bigarrés d'images grossières et insignifiantes, ont l'uniforme bêtise de procéder tous de la même manière : on en est sur le compte d'une certaine substance alimentaire, et on en déduit successivement toutes les préparations culinaires qu'elle peut fournir. C'est ainsi que l'on trouve confondu les préparations relatives et les préparations principales ; les bouillis et les rôtis ; les grandes et les petites cuissons ; les braises et les gratins ; les grillades et les rôts de broche ; les fritures et les sautés, etc. C'est ainsi que l'on trouve un civet de lièvre à côté d'un lièvre rôti, une fricassée de poulet suivie d'un poulet à l'estragon. Or, il n'y a pas plus d'analogie entre la préparation d'un civet de lièvre et d'un lièvre rôti qu'il n'y en a entre la fabrication d'un secrétaire et celle d'un sabot, quoique le civet et le lièvre rôti soient fournis par le même animal, quoique le meuble et le sabot sortent du même tronc d'arbre. Il n'y a pas plus de rapport entre la fricassée de poulet et le poulet à l'estragon, au point de vue culinaire, bien entendu, qu'il n'y a entre un manteau

[1] Je dis l'état théorique ; car, en effet, la pratique vaut beaucoup mieux, et, s'il y a disette de bons livres de cuisine, nous ne manquons pas de fort bons cuisiniers : j'en connais, pour ma part, un assez grand nombre.

et un chapeau de femme, alors même que ces deux vêtements sont pris dans la même pièce d'étoffe; tandis qu'il y a de très grands rapports de préparation entre petites cuissons et entre rôtis de broches; que ces petites cuissons soient formées de lièvre, de mouton, de veau, etc., que ces rôtis de broche se composent de gibiers, de grosses viandes ou de volailles, etc.; de même qu'il doit y avoir grande analogie de fabrication entre secrétaire fait de bois de noyer, de hêtre ou de palissandre. Il ne faut donc pas, pour saisir l'esprit de la cuisine, classer les divers mets qui la composent d'après la nature des substances dont ils sont formés, mais d'après les rapports, les similitudes qu'ils présentent au point de vue de leur opération culinaire, de l'acte culinaire qu'ils subissent : au point de vue de leur cuisson ou de leur préparation par le feu, parce que c'est surtout sur ce point qu'ils offrent de l'analogie entre eux. En effet, si l'on y regarde d'un peu près, on voit tout de suite que tous ces mets sont bouillis ou rôtis; que, pour faire ces bouillis et ces rôtis; il n'y a qu'un certain nombre de moyens d'appliquer le feu, moyens qui conviennent en même temps à un très grand nombre de mets. De là les dix séries de cuissons que j'ai clairement définies ou créées [1], auxquelles j'ai, le premier de tous, donné à chacune sa théorie, et qui suffisent pour expliquer la manière de faire cuire toutes les substances alimentaires, quelque variées, quelque multipliées ou de quelque nature qu'elles puissent être.

C'est donc au point de vue de l'opération culinaire qu'il faut classer les diverses préparations qui composent la cuisine, et non d'après la nature des substances dont elles sont formées.

N'est-ce pas d'ailleurs tout naturel de grouper en-

[1] J'ai créé les cuissons à grand mouillement et les petites cuissons.

semble les mets qui subissent une même cuisson, qui exigent les mêmes soins et qui ont à peu près le même caractère? C'est cependant ce que personne n'a jamais fait : ce que personne n'a jamais écrit du moins. CARÊME, qui a publié un demi-quarteron de livres sur la cuisine, n'a pas procédé différemment que les autres. BERCHOUX, dans son beau poème sur la gastronomie, s'écrie, plein de son sujet qu'il affectionne :

Je veux, dans mon ardeur poétique et divine,
Au nombre des beaux-arts élever la cuisine.

Oui ; mais il s'est contenté de glorifier la cuisine sans en donner même une seule notion. Il est, du reste, bien pardonnable : il était trop grand poète pour être cuisinier; il connaissait, il parlait trop bien le langage des dieux pour comprendre la liaison des sauces.

Mais ce qu'il y a de véritablement triste, de véritablement déplorable, c'est qu'à côté de BERCHOUX, qui a ennobli la cuisine par ses chants immortels, à côté de SAVARIN, qui s'en est joué avec tant d'esprit et de désintéressement, il est des productions bâtardes, nées de la cupidité, qui viennent, enfants illégitimes, usurper une filiation de cuisine à laquelle leur auteur fut toujours étranger.

On n'est pas cuisinier, mais qu'importe? on sait écrire; on ouvrira cinq ou six dispensaires, on pillera un peu dans tout; on fera de son pillage une salade panachée ; on y jettera son grain de sel, son petit assaisonnement, qui pourra bien ne pas convenir au légume; mais qu'est-ce que cela fait, pourvu que l'ouvrage se vende !!!

Ah ! de grâce un moment souffrez que je respire.

Pour donner des lois, des préceptes à la cuisine, un

remaniement complet sur la manière dont elle a été traitée jusqu'à ce jour était indispensable : car, si les mets offrent des rapports, des similitudes au point de vue de leur cuisson ou opération culinaire, il n'en est pas de même au point de vue de leur opération préparatoire, et souvent aussi de leur dressage. Il fallait donc, pour enchaîner et classer par série la cuisson des divers mets, trouver le moyen de dégager ces cuissons de tout ce qui n'en fait pas directement partie. C'est ce que j'ai fait, en divisant chaque préparation culinaire en trois membres bien distincts, que j'ai appelés *opération préparatoire, opération culinaire* et *dressage,* 327, 330, 335, 340.

Cette première difficulté vaincue, une autre non moins grande se présentait : que ferai-je de cette foule d'opérations et de préparations incomplètes, telles que piquer, mariner, pâte à frire, beurre d'écrevisses, etc., etc. ? Faudra-t-il les négliger tout à fait, ou les détailler chaque fois qu'elles interviendront dans le cours des diverses préparations principales ? J'ai triomphé heureusement de cet obstacle par la définition que j'ai faite en opérations et en préparations relatives et par leur classification particulière.

Un point important, une difficulté grave, existait encore : l'association culinaire, laquelle amène tant de redites, tant de répétitions insupportables dans tout cet imposant cortège de livres de cuisine qui m'ont précédé. J'ai, par une ingénieuse idée, supprimé toutes ces répétitions en ouvrant dans un chapitre à part, comme dans une sorte de tenue de livres, un compte particulier à chaque mets, lequel compte présente, comme dans un tableau, toutes les sauces, garnitures ou ragoûts pouvant s'unir au mets placé en titre, et auquel je renvoie avec la plus grande simplicité à l'aide d'un numéro d'ordre.

Tel est en substance le plan de mon travail : ce que j'ai voulu avant tout, c'est ouvrir à la cuisine une voie nouvelle, la classer au rang des sciences exactes. J'ai fait tous mes efforts pour y parvenir ; je souhaite que si quelqu'un lit mon ouvrage, il en retire d'heureux fruits; mais, quel que soit le résultat de ses lectures, la responsabilité doit m'en revenir tout entière, car je n'ai eu pour accomplir ce travail ni collaborateur ni éditeur.

LE

CUISINIER PRATICIEN

OU

LA CUISINE SIMPLE ET PRATIQUE

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE PREMIER

DÉFINITION DE LA CUISINE.

1. — La cuisine est l'art de façonner, de cuire, d'apprêter les substances sapides ou alimentaires et d'en former, à l'aide de combinaisons savantes, ayant le goût pour base et pour guide, des mets propres au soutien de la vie et particulièrement agréables à quatre de nos sens : le goût, l'odorat, la vue et le toucher.

2. — Les mets apprêtés pour nous servir d'aliments prennent en cuisine le nom de *préparations culinaires.*

3. — La cuisine a pour objet : 1° de présenter à l'homme des mets ou préparations culinaires ayant la

propriété de le nourrir, d'entretenir et d'améliorer sa santé ; 2° de lui faire accepter et savourer avec délices les mets qu'elle lui présente, et, par là, semer de l'agrément sur l'accomplissement de l'une des nécessités de son existence, celle de la *nutrition*.

4. — Les qualités essentielles des mets ou préparations culinaires sont donc de deux espèces : 1° nourrir l'homme en état de santé, ou réparer les pertes qu'il fait continuellement par l'exercice de la vie, retremper ses forces, favoriser son développement et sa rénovation[1] ; 2° plaire au sens gustatif ou exciter en lui d'agréables sensations ingessivores.

5. — La première de ces qualités dépend : 1° de l'état salubre des substances employées ; 2° de leur bonne nature ; 3° d'une sage et prudente combinaison entre elles ; 4° du genre de cuisson qu'on leur applique (113) ; 5° des ingrédients et assaisonnements à l'aide desquels on les rehausse (194) ; 6° du bon entretien des ustensiles et accessoires culinaires.

6. — La seconde résulte : 1° de la bonne nature des substances ; 2° d'une savante et soigneuse exécution culinaire.

7. — Protéger l'existence par les aliments, c'est leur donner toutes les propriétés bienfaisantes dont ils sont susceptibles et en écarter avec soin tout ce qui peut nuire à la santé.

8. — Réjouir l'homme en le nourrissant, c'est lui présenter des mets ou préparations culinaires capables d'éveiller chez lui des sensations de plaisir.

[1] « Le grand secret de la vie est la permanence des *forces* et la mutation continuelle de la *matière*. » P. FLOURENS.

Nécessité des principes culinaires.

9. — Pour donner aux préparations culinaires (2) la double qualité qui leur est attribuée (4), la cuisine, comme tous les arts et sciences, a besoin de s'appuyer sur des principes, sur des règles qui soulagent la mémoire, éclairent et guident l'esprit, le poussent à la perfection et aux découvertes par le raisonnement de ses opérations. La connaissance de ces règles ou principes, analysant, raisonnant, expliquant la cuisine et les substances dont elle se compose par des données vraies, certaines, constitue l'art véritable du cuisinier et de plus fait passer à l'état de connaissance exacte cet art depuis si longtemps mutilé, corrigé, altéré, soumis à tous les goûts, à tous les caprices, à tous les errements imaginables, faute d'être appuyé sur de bonnes bases, faute d'être éclairé par des lois raisonnées et propres à en démontrer le véritable caractère.

10. — Tous ceux qui ont écrit sur la cuisine ont partout jeté à pleines mains l'assaisonnement dans les mets, et, comme si les substances alimentaires avaient toutes le même goût et les mêmes éléments de composition, ils ont presque répété à chaque préparation la même litanie d'assaisonnements et d'ingrédients de toute espèce ; de là cette cuisine aromatique, dénaturée et contraire à l'hygiène (115).

De plus, ils ont traité la cuisine comme une science de routine ne se rattachant à aucun principe, à aucune loi, reposant tout entière sur la mémoire, sur des formules ou des recettes détachées, sans loi, sans raison coordonnée. De là cette maxime déplorable qui fait que chaque cuisinier ou cuisinière a une manière de faire différente,

qui fait que le jeune praticien qui sort d'une maison est presque obligé de faire un nouvel apprentissage pour s'initier aux travaux d'une autre. De là ces goûts singuliers, bizarres, ces exigences extravagantes, fruits de certaines habitudes de se nourrir qui rendent parfois le consommateur si pénible. De là aussi ces croyances absurdes entre confrères, qui pensent tous, chacun en particulier, être seul dans le vrai. De là, enfin, l'état stationnaire où reste la cuisine et les difficultés sans nombre qu'il faut vaincre pour en pénétrer l'esprit.

Principes ou Règles préliminaires de la cuisine.

11. — Les premières règles à observer pour donner aux mets toutes leurs propriétés bienfaisantes et réparatrices consistent : 1° à n'employer que des substances saines faites à point ; 2° à ne point les dénaturer par l'emploi d'ingrédients irritants ; 3° à distribuer les assaisonnements avec prudence ; 4° à entretenir une extrême propreté dans tous les ustensiles et dépendances culinaires.

12. — Les principes à l'aide desquels on donne aux mets toutes leurs qualités gustuelles consistent : 1° à observer les règles ci-dessus ; 2° à donner les plus grands soins à son travail, à la conduite de ses opérations culinaires (6) ; 3° à bien connaître les éléments, la nature et les proportions de ces éléments contenus dans les substances que l'on traite. Cette connaissance est des plus indispensables pour guider le cuisinier dans l'application, ou la dispensation, ou l'emploi qu'il fait de chaque substance et pour la conduite des opérations culinaires qu'il leur fait subir.

C'est pour satisfaire à cette double nécessité que nous développerons successivement dans cet ouvrage toutes les explications nécessaires pour éclairer l'intelligence sur le choix des substances, sur leur nature particulière, les éléments qui les composent au point de vue de la cuisine, l'influence que le temps exerce sur elle, tant à l'état vivant qu'à l'état mort; et, pour donner à nos théories la force de l'exemple, nous ne présenterons de même que des préparations simples, bienfaisantes, dégagées de ces jus noirs et de ces ingrédients acides ou aromatiques dont l'usage a pour effet invariable l'échauffement ou l'irritation des organes.

J'ai servi longtemps deux savants appréciateurs de la bonne chère et plus sages encore préservateurs de leur santé, qu'ils plaçaient avec raison au-dessus de tout bien. Ces messieurs me disaient souvent : « Quand nous mangeons votre cuisine, nous nous portons toujours bien ; « malgré quelques intempérances, nos facultés sont toujours en parfait équilibre, et toute évacuation normale « s'accomplit régulièrement; mais, si le hasard nous convie à quelque autre table où nous retrouvons toujours « et partout cette cuisine épicée aux sauces noires, nous « sommes sûrs d'avance d'éprouver pendant plusieurs « jours des perturbations dans l'économie. »

CHAPITRE DEUXIÈME

DIVISION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

13. — Les substances à l'aide desquelles s'élaborent toutes les opérations de la cuisine sont au nombre de quatre : 1° les viandes ; 2° les poissons ; 3° les légumes ; 4° les fruits.

Ces quatre grandes substances alimentaires, qui vont se sous-diviser et se classifier dans la marche de nos travaux, ne sont elles-mêmes que les divisions principales de ces deux grandes et uniques sources de nos aliments qui couvrent et animent la surface du globe sous les noms de règne animal et de règne végétal.

De la Viande en général.

14. — Sous le nom de viande, nous entendons les viandes en général, aussi bien celle de boucherie que celle de volailles et de gibiers, parce qu'au point de vue de leur composition elles se ressemblent toutes, elles ont toutes la même base, les mêmes éléments de composition ; elles ne diffèrent que par les qualités et les proportions où s'y trouvent ces éléments, lesquels varient en qualité et en quantité suivant l'espèce, l'âge et les diverses parties de l'individu. Elles ont aussi de grandes communautés, de grandes analogies dans les saveurs et

les parfums, et, sauf quelques rares exceptions, elles peuvent toutes s'allier dans la formation des préparations fondamentales ou extraits. Les mets ou préparations culinaires qu'elles fournissent composent la cuisine grasse, dont la nature diffère essentiellement de la cuisine provenant des trois autres substances alimentaires (13), qui ne peuvent fournir qu'une cuisine maigre.

Du Poisson en général.

15. — De même, nous comprenons sous le nom de poisson tous les poissons en général, soit qu'ils proviennent de l'eau douce ou de l'eau salée, parce qu'au point de vue de leur composition ils ont, de même que les viandes, tous la même base et les mêmes éléments de composition; la différence entre eux n'existe que dans leur saveur et leurs parfums plus ou moins caractéristiques.

Des Légumes en général.

16. — C'est aussi parce que les légumes offrent un grand nombre d'analogies, soit qu'on les considère dans leur production, dans leur composition ou dans leur résultat culinaire, que nous classons sous le nom de légumes tous les herbages et tubercules bons à manger qui croissent à la surface ou dans le sein de la terre.

Des Fruits en général.

17. — Ce que nous entendons par fruits en cuisine, ce sont : 1° toutes les productions bonnes à manger crues qui croissent à la surface de la terre, portées tantôt par de grands arbres, tantôt par de faibles tiges herbacées ; comme poires, pêches, abricots, fraises, etc. Ces

fruits sont appelés fruits naturels[1] ; 2° les fruits quotidiens des animaux dont on peut manger la chair, tels que beurre, lait, œufs, etc. ; ces derniers sont appelés fruits artificiels.

Division des Viandes.

18. — Les viandes se divisent en trois familles : 1° la viande de boucherie ou grosse viande ; 2° la volaille ; 3° le gibier.

19. — La viande de boucherie ou grosse viande se compose du bœuf, vache ou génisse, du mouton, du veau, etc.[2].

20. — La volaille, prise en sens général, comprend tous les oiseaux de basse-cour ; depuis le faible poussin qui s'abrite encore sous l'aile de sa mère, jusqu'à l'oie gigantesque, qui, par ordre de grandeur, est, dans la basse-cour, l'être royal de la famille ailée. La volaille, prise en ce sens, comprend donc poulets, *volailles proprement dites*, pigeons, canards, dindes, etc.

21. — Sous le nom de gibier, nous comprenons également tous les animaux bons à manger qui vivent dans les champs à l'état de liberté naturelle. On les divise en deux grandes familles bien distinctes : 1° les gibiers de poils ; 2° les gibiers de plumes. On sous-divise ensuite ces dernières en gros becs et en becs fins.

22. — Les gros becs sont ceux que l'on vide avant de les mettre cuire.

[1] Les petites raves, les melons, les cornichons, la salade ne sont, à proprement parler, ni légumes ni fruits, mais tiennent le milieu entre les deux productions.

[2] Le porc faisant l'objet d'une industrie particulière, nous n'en tiendrons compte que comme substance culinaire accessoire.

23. — Les becs fins sont ceux dont on mange les intestins [1].

24. — Ainsi, viandes de boucherie, volailles, gibiers, voilà toutes les viandes. La viande de boucherie, c'est le bœuf, le veau, le mouton, etc. La volaille, c'est tous les oiseaux de basse-cour. Le gibier, c'est tous les animaux sauvages bons à manger.

Mais là ne se borne pas la division que nous avons à faire des viandes ; il en est une autre bien plus importante au point de vue des lois culinaires, parce qu'elle indique en quelque sorte d'une manière précise la composition chimi-culinaire de chaque espèce de viande.

Diverses Espèces de Viandes.

25. — Les viandes, quelles qu'elles soient, à quelque famille ou classification qu'elles appartiennent, sont *blanches* ou *noires*.

26. — Les viandes blanches sont celles dont la chair est blanche, comme veau, agneau, volaille, etc.

27. — Les viandes noires sont celles dont la chair est noire, comme bœuf, mouton, gibier.

28. — Il y a deux espèces de viandes blanches et deux espèces de viandes noires : les viandes blanches et les viandes noires temporatives, les viandes blanches et les viandes noires permanentes.

29. — Les viandes blanches temporatives sont le *veau* et l'*agneau*.

30. — Les viandes noires temporatives sont ces deux animaux devenus adultes.

Ces viandes sont dites temporatives, parce que l'âge,

[1] Les becs fins comprennent tous les petits gibiers jusqu'à la bécasse exclusivement. La femelle des cailles est exceptée.

ou plutôt les aliments, les font changer d'état et de nuance.

31. — Les viandes blanches permanentes sont la volaille, prise en sens général [1], et le lapin.

32. — Les viandes noires permanentes sont tous les gibiers.

Ces viandes sont appelées permanentes, parce qu'elles ne changent jamais de nuance.

33. — Ainsi, *veau* et *agneau*, viande blanche temporative ; — *bœuf* et *mouton*, viande noire temporative ; — *volaille* et *lapin*, viande blanche permanente ; — *gibier*, viande noire permanente.

Il importe d'être bien fixé sur l'espèce de viande que l'on emploie, car elle influe considérablement sur sa composition et, par suite, sur les applications culinaires que l'on doit en faire.

REMARQUES :

34. — Le porc faisant l'objet d'une industrie particulière et n'entrant le plus souvent dans la cuisine que comme accessoire, nous n'en ferons mention dans cet ouvrage qu'en traitant de certaine préparation résultant de cet animal, et particulièrement du ressort de la cuisine.

Division des Poissons.

35. — Les poissons se divisent en deux grandes familles, qui sont : 1° les poissons d'*eau douce*; 2° les poissons de *mer* ou d'eau salée ; mais cette division a peu d'importance au point de vue de leur composition intime et, par suite, n'influe en rien dans les diverses manipu-

[1] Les membres de la famille ailée qui ont des parents parmi les gibiers, comme le pigeon, le canard, ont la chair plutôt noire que blanche.

lations culinaires : il n'y a en effet aucune opération en cuisine plus particulièrement affectée à l'une ou à l'autre de ces deux espèces ; on fait bouillir ou court-bouillonner les poissons de mer ; on fait frire, on fait sauter, on fait gratiner les seconds ; les court-bouillons, les assaisonnements sont les mêmes pour tous ; ce qui convient aux uns convient ordinairement aux autres, et réciproquement les opérations qu'on leur fait subir en cuisine se ressemblent.

REMARQUES :

36. — Il ne faudrait pas induire de là que l'on peut indifféremment substituer le poisson d'eau douce au poisson de mer et *vice-versa*, car nous ne parlons ici qu'au point de vue du travail, qu'au point de vue des opérations culinaires ; mais il est évident que chaque espèce de poisson a ses saveurs particulières, son goût caractéristique, qui distinguent les préparations culinaires (2) qui en résultent.

Division des Légumes.

37. — Les légumes sont *frais* ou *secs*.

38. — Les légumes frais sont ceux que l'on emploie en possession de leur eau de végétation.

39. — Les légumes secs sont ceux que l'on emploie privés de cette eau.

40. — Les légumes frais se divisent en trois classes bien distinctes : 1° les légumes *verts ;* 2° les légumes *blancs ;* 3° les légumes *indifférents.*

41. — Les légumes secs ne sont soumis à aucune division.

42. — Les légumes verts sont ceux dont la *teinte* est verte et qui peuvent conserver cette teinte pendant et après leur *blanchiment* ou opération culinaire, en tant que ce blanchiment sera bien conduit. Les principaux sont : les asperges, les haricots verts, les petits pois, les artichauts, les fèves, etc.

43. — Les légumes blancs sont ceux dont la *teinte* est blanche et qui peuvent rester blancs pendant et après leur cuisson, en tant que cette cuisson sera convenablement préparée et convenablement conduite. Les principaux sont les choux-fleurs, les céleris, les salsifis, les cardons, etc.

44. — Enfin les légumes *indifférents* sont tous ceux qui ne sont ou ne peuvent se conserver pendant leur cuisson ni *verts* ni *blancs*; comme pommes de terre, carottes, navets, oseille, oignons, chicorée, etc., etc.

45. — Les légumes secs sont les haricots blancs secs, les lentilles, etc.

Division des Fruits.

46. — Les fruits se divisent tout d'abord en fruits naturels et en fruits artificiels ou fruits des animaux (17).

47. — Les fruits naturels ont généralement peu d'importance au point de vue de la cuisine proprement dite, quoiqu'elle en tire néanmoins un grand nombre d'entremets sucrés très estimés ; mais leur grand rôle regarde l'office, qui trouve là une matière abondante pour varier ses desserts, soit en les employant crus, soit en leur faisant subir une multitude de transformations savantes et toujours bien reçues.

48. — Les fruits des animaux sont : 1° le beurre ;

2° les œufs ; 3° le lait, etc.[1]. Ces fruits remplissent dans la cuisine un rôle très important ; il serait bien difficile, même impossible de s'en passer : ils entrent dans la plupart des préparations culinaires maigres ou grasses et se prêtent à une foule de besoins.

49. — Le plus important parmi tous, c'est le beurre, parce que son intervention en cuisine est double : il y entre comme *agent* et comme bonifiant. Il faut donc apporter les plus grands soins à le bien choisir, car de sa qualité dépend celle des préparations auxquelles il se combine. Pour cela, il faut autant que possible l'acheter au jour le jour et, pour bien en apprécier le mérite, en mettre dans sa bouche un morceau de la grosseur d'un petit pois ; si, en se fondant, il ne laisse aucune saveur forte, mais qu'il soit au contraire doux et agréable au palais, c'est qu'il est de bonne nature : on peut l'employer en toute sûreté.

50. — Après le beurre, viennent, dans l'ordre de leur importance, les œufs et le lait. Ces deux substances, ou fruits des animaux, sont aussi d'un très grand secours en cuisine et méritent d'être soigneusement choisies (166).

51. — Dans une maison bien ordonnée, on fait, chaque année, pour les besoins secondaires de la cuisine, une petite provision de beurre et d'œufs, afin de n'avoir pas à supporter, pendant l'hiver et surtout le carême, l'élévation du prix de ces marchandises de première nécessité.

52. — On choisit, pour faire ces provisions, le milieu de l'automne, parce que c'est le moment où ces substances sont le plus abondantes, de meilleure qualité et le moins cher.

[1] Ne sont pas considérés, en cuisine, comme fruits les petits des animaux.

Conservation du Beurre.

53. — Il faut, pour conserver le beurre, le clarifier soigneusement, c'est-à-dire le soumettre à une ébullition douce et qui ne se manifeste que d'un côté du vase (318). Pour cela, on place ce dernier sur l'angle d'un fourneau ou devant la braise de la cheminée, afin que le calorique arrive par côté. Aussitôt que le beurre apparaît limpide et prend une couleur blonde dorée il faut le retirer du feu, parce qu'une cuisson plus longue n'ajoute rien à sa conservation et nuit à sa qualité.

54. — On le dépose ensuite dans des vases de terre que l'on couvre soigneusement, après refroidissement complet ; puis on en meuble son garde-manger.

Conservation des Œufs.

55. — Voici un moyen de conservation pour les œufs que je recommande, parce qu'il m'a toujours très bien réussi ; il m'a été enseigné par feu madame la comtesse d'Auteroche, à la bouche de laquelle j'ai eu l'honneur d'appartenir plusieurs années.

Placer les œufs bien frais dans de grands vases en terre contenant une dissolution légère de chaux vive ramenée à la température ordinaire, boucher hermétiquement et déposer dans un lieu frais (54).

Ainsi conditionnés, on peut être sûr du succès.

CHAPITRE TROISIÈME

COMPOSITION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

REMARQUES :

56. — L'analyse que nous allons faire des principales substances alimentaires n'est ni aussi minutieuse ni aussi rigoureuse, sans doute, que celle qu'en font ou que peuvent faire messieurs les savants de l'Université ; mais pour nous elle est beaucoup plus pratiquée et beaucoup plus en rapport avec nos besoins et nos connaissances. Voici en effet ce que nous disent ces messieurs.

Des Viandes.

ANALYSE CHIMIQUE DES VIANDES.

57. — « Il y a plus d'un siècle qu'on s'est occupé de la « composition chimique des muscles; on sait aujourd'hui, « grâce aux travaux de Berzélius, de Thénard et de Che- « vreul, qu'ils ont pour base : 1° la fibrine associée à de « petites quantités d'albumine, de tissus cellulaires con- « versibles en gélatine, de graisses, de matières extracti- « ves solubles et très sapides, d'acides libres et différents « sels, notamment des phosphates et du sel marin[1]. »

[1] Girardin, *Traité élémentaire de chimie.*

Ces définitions, évidemment très belles au point de vue de la science, sont néanmoins beaucoup trop concises, beaucoup trop abstraites pour le cuisinier. Que signifient, en effet, pour notre intelligence, ces acides, ces sels, ces phosphates, ces tissus cellulaires conversibles en gélatine, etc.. ? Rien, ou à peu près rien. Il nous faut des détails plus clairs, plus circonstanciés, plus précis, plus à notre portée. Du reste, les viandes ne possèdent pas toutes ni toujours les mêmes éléments dans les mêmes proportions; ces proportions varient au contraire d'après l'espèce, l'âge et les diverses parties de l'individu (112).

Il n'est pas même une cuisinière qui ne sache que telle viande ou partie de viande lui donnera un bouillon plus ou moins corsé, plus ou moins sapide, que telle volaille ou gibier sera tendre ou dur selon qu'il est jeune ou vieux. D'où peut donc provenir cette différence de corps et de sapidité du bouillon ? cette dureté et cette tendreté de la volaille ou du gibier ? Évidemment de la disproportion qui existe dans les éléments qui composent ces viandes; selon que celles-ci proviennent de tel individu jeune ou vieux, ou de telles de ses parties, etc. Pour nous *cuisiniers*, voici de quels éléments utiles à connaître la viande est composée.

ANALYSE CHIMI-CULINAIRE DES VIANDES.

58. — La viande crue se compose culinairement : 1° de la *fibre* ou base de la viande; 2° d'une certaine quantité de *sang* qui reste toujours mélangé, quelque bien abattue qu'elle soit; 3° d'une certaine quantité de *graisse;* 4° d'une certaine quantité d'*albumine;* 5° d'une quantité variable de gélatine; 6° d'une quantité de *suc extractif* ou matières extractives également très variable et que nous appelons jus.

DE LA FIBRE.

59. — La fibre avec les os qu'elle renferme est la base de la viande ; c'est le tissu dont les mailles sont plus ou moins fines, plus ou moins grossières, suivant le volume de l'individu. C'est l'éponge recélant dans ses cavités tous les éléments solubles dont est composée la viande.

60. — La fibre, ou base de la viande, est insoluble à l'eau bouillante; mais, soumise à une ébullition trop prolongée, elle finit par se briser, par se séparer.

61. — La fibre, en possession de tous ses éléments, c'est la viande proprement dite; c'est la viande telle que nous la trouvons chez le boucher, parce que, à l'état salubre, elle ne peut exister qu'associée à ses autres éléments [1].

62. — La viande abandonnée à la température ordinaire se décompose avec une rapidité d'autant plus grande que cette température est plus élevée, et se putréfie en exhalant une odeur nauséabonde.

63. — Rôtie, la viande conserve la plus grande quantité de ses éléments; bouillie, elle perd de ses éléments une quantité soumise à certaines lois culinaires que nous examinerons plus loin.

DU SANG.

64. — Le sang, tout le monde le connaît, c'est ce liquide rouge qui coule des animaux vivants quand on leur fait quelque blessure.

Pour la médecine, le sang, c'est tout : c'est le principe de l'existence, de la santé ou de la maladie, c'est

[1] Les viandes crues qui exubèrent leurs sucs par suite d'une mortification trop avancée deviennent insalubres.

la conversion de nos aliments, c'est la cause de notre développement, de notre reproduction, de notre humeur gaie ou triste ; aussi ces messieurs de la Faculté l'ont-ils examiné, analysé, retourné, épluché, trituré de toutes les manières, et les détails minutieux qu'ils en donnent montrent jusqu'à quel point cette étude pour eux est sérieuse et profonde.

65. — Pour nous, le sang n'est rien, ou plutôt nous n'en faisons encore aucun usage ; nous l'abandonnons complétement aux charcutiers, qui en font des boudins; mais nous avons besoin de constater sa présence dans les viandes, parce que : 1° il nous faudra l'en chasser quelque fois ; 2° il se trouve combiné à une autre substance qui joue un rôle assez important en cuisine; cette substance, qui se rencontre aussi dans la fibre, c'est l'albumine[1]. Ainsi, pour nous, le sang combiné aux viandes, c'est un composé d'albumine et de sang proprement dit, rien de plus. Suivant le cas, tantôt nous l'extrayons, tantôt nous le conservons aux viandes, comme nous le verrons plus loin.

66. — L'albumine et le sang combiné, extraits ou conservés à leur base (59), par les agents culinaires, ajoutent ou ôtent peu à la qualité de ces dernières, mais influent passablement, suivant qu'ils sont extraits ou conservés, sur la dissolution ou la conservation des autres matières extractives contenues dans ces bases. C'est sous ce dernier point de vue que nous avions besoin de faire connaissance avec eux.

DE LA GRAISSE.

67. — La graisse, dont nous allons nous occuper ici,

[1] Substance assez semblable au blanc d'œuf.

est celle que nous trouvons mélangée avec les viandes crues ; quant à celles dont sont formées les fritures, nous les examinerons en traitant des agents culinaires.

68. — La graisse mélangée aux viandes crues n'a pas toujours en elle-même un grand mérite culinaire ; chez beaucoup d'animaux elle n'a même souvent qu'une saveur désagréable ; mais sa présence en abondance fait l'éloge des vertus culinaires de l'animal[1] qui la possède et indique invariablement qu'entre individu de même espèce et à pareil âge celui dont les chairs sont les plus grasses sera aussi celui dont le *mérite* culinaire sera le plus grand.

69. — La graisse dont la saveur est désagréable est celle des gros animaux, comme bœuf, mouton, etc. Aussi les morceaux les plus renommés de ces animaux ne sont jamais ceux qui possèdent mélangée au tissu la plus grande quantité de graisse.

70. — La graisse dont le mérite culinaire est apprécié est celle de la volaille, quand elle n'est pas en trop grande abondance, et surtout celle du gibier de plumes (21), et, chose remarquable, à mesure que l'espèce diminue de volume, la graisse augmente de qualité.

71. — Parmi les petits gibiers que la nature prédestine à un grand embonpoint, se trouvent en première ligne : l'ortolan, le rouge-gorge et le bec-figue.

« Ce dernier, dit Brillat-Savarin, est, sans contredit, « le premier par ordre d'excellence : il possède une « amertume légère et un parfum si exquis, qu'ils enga- « gent, remplissent et béatifient toutes les puissances « dégustatrices. Si un bec-figue était de la grosseur

[1] Il est clair que nous parlons ici des animaux dont la viande est bonne à manger.

« d'un faisan, on le payerait certainement à l'égal d'un « arpent de terre.

« C'est grand dommage que cet oiseau privilégié se « voie si rarement à Paris ; il en arrive à la vérité quel- « ques-uns, mais il leur manque la *graisse* qui fait tout « leur *mérite*. »

72. — La graisse, se distribue tantôt en petite quantité dans le tissu des viandes, tantôt elle s'agglomère en masse dans certains endroits de l'économie.

73. — La graisse distribuée dans le tissu des viandes ne peut et ne doit être enlevée à froid ; mais celle agglomérée peut et doit toujours l'être, avant leur mise en cuisson, quand ces viandes proviennent des animaux dont la graisse est mauvaise (69).

74. — C'est pour la même raison que l'on enlève momentanément à la surface des extraits en fonction la graisse dissoute provenant de ces mêmes viandes, afin d'amoindrir leur mauvaise influence sur ces liquides.

DE L'ALBUMINE.

75. — L'albumine des viandes est une substance semblable aux blancs d'œufs, elle se trouve répandue dans le sang et dans le tissu des viandes. Celles où elle se montre surtout en abondance sont les viandes blanches temporatives (29), et aussi les viandes blanches permanentes jeunes (31). Mais elle diminue sensiblement chez l'individu à mesure qu'il avance en âge, ou se convertit en quelque autre substance. C'est ainsi que chez le bœuf et chez la vieille poule elle n'existe presque plus que dans le sang[1].

[1] On peut vérifier cette vérité en faisant bouillir du veau ou du bœuf; à quantité égale, le veau donnera beaucoup plus d'écume que le bœuf.

76. — De tous les éléments solubles des viandes, l'albumine combinée au tissu, et le sang après, sont les premiers qui entrent en dissolution lorsque les viandes sont plongées dans l'eau froide et traitées par l'ébullition incisive. Il en est de même à l'égard des autres tissus contenant de l'albumine, comme *poissons*, *légumes*.

77. — En se dissolvant, l'albumine laisse le tissu ouvert et permet à l'eau de le pénétrer plus facilement et plus profondément, et d'en extraire commodément les principes solubles.

78.— L'albumine et le sang extraits[1] se mêlent d'abord à la masse liquide, la rougissent assez visiblement, puis se coagulent vers 45 à 50 degrés, ou forment des flocons, des grumeaux, qui, plus légers que l'eau qu'ils déplacent au sein de la masse, sont portés à sa surface, où ils se prennent en forme de croûte, qui constitue l'écume.

79. — Il suit de là : 1° que, si l'on plonge une viande crue ou toute autre substance possédant de l'albumine dans un liquide ayant atteint ou dépassé la température de 45 ou 50 degrés, l'albumine se coagulera immédiatement dans le tissu, en obstruera les cavités, et s'opposera en même temps à l'introduction de l'eau et à la dissolution des matières extractives contenues dans ce tissu ; 2° que, si, au contraire, cette viande ou ce tissu est plongé dans l'eau froide et que celle-ci s'échauffe lentement jusque surtout au degré de température ci-dessus, la dissolution albumineuse, et par suite celle des autres principes solubles, seront beaucoup plus complètes que dans le premier cas.

80. — C'est sur le degré calorique où se trouve le

[1] On ne peut, avec nos moyens culinaires, extraire l'albumine contenue dans le tissu des viandes qu'en extrayant en même temps le sang qui s'y trouve.

liquide au moment de l'immersion que sont fondées les deux espèces d'ébullitions : l'ébullition incisive et l'ébullition astringente, dont nous parlerons plus loin.

DE LA GÉLATINE ET DU SUC EXTRACTIF.

81. — Les deux éléments qu'il nous reste à examiner dans les viandes sont, culinairement parlant, les deux substances par excellence ; ce sont eux qui, convenablement réunis, donnent aux extraits leur moelleux, leur onction, leur nourri, leur parfum, leur saveur agréable, en un mot, toutes leurs propriétés bienfaisantes. Ce sont eux qui déterminent l'application que l'on peut faire de chaque substance, selon que ces principes s'y montrent rares ou abondants, isolés ou réunis ; c'est sur eux enfin qu'est bâti tout entier l'édifice culinaire.

De la gélatine en général.

82. — Pour nous, cuisiniers, nous sommes obligés de reconnaître deux espèces de gélatine, que nous allons baptiser à notre manière ; tant pis pour les princes du savoir si la définition que nous en donnons, et que nous n'avons trouvée nulle part, ne chatouille pas agréablement l'oreille de ces messieurs, habitués à tant d'harmonie ; mais nous ne pouvons comme eux naturaliser quelque mot latin ou grec pour l'appliquer à nos deux inconnues, car nous n'entendons rien de ces illustres idiomes ; il nous est donc impossible de donner un habit français, des allures nationales, à l'étranger d'une autre langue, nous ne pouvons que puiser dans le fond de nos marmites les dénominations que nous croyons convenables à nos deux gélatines : ainsi l'une s'appellera gélatine *collante*, et l'autre gélatine *corsée*.

De la gélatine collante.

83. — La gélatine collante est ce liquide visqueux qui se montre en abondance dans certaines parties des animaux.

84. — La gélatine collante suit les cartilages ; partout où il y a articulation, il y a abondance de gélatine collante : elle se trouve surtout en excès dans les pieds, la tête et le cuir des animaux.

85. — La gélatine collante de la viande n'a de propriété culinaire que pour favoriser la coagulation des extraits ; c'est en partie sur elle que sont fondées toutes les gelées grasses.

86. — Les propriétés nutritives de la gélatine collante sont à peu près nulles, la saveur en est désagréable, mais facilement neutralisée par la présence de la gélatine corsée et du suc extractif, lorsque ces derniers principes sont en majorité.

87. — La gélatine collante, la gélatine corsée et le suc extractif ont chez l'individu chacun leur siège particulier, chacun leur morceau de prédilection, et partout où domine l'un de ces sucs, les autres s'y montrent rares.

88. — La gélatine corsée et le suc extractif sont très répandus dans l'économie et se rencontrent souvent dans le même morceau, mais toujours en proportion inverse l'un de l'autre. Partout où domine l'un de ces principes ; l'autre se retire. La gélatine collante est moins généralisée et moins mélangée, elle habite presque seule dans le cuir et les parties cartilagineuses (84).

89. — Le veau et le porc sont parmi les animaux à sang chaud ceux qui possèdent le plus de gélatine collante.

De la gélatine corsée.

90. — La gélatine corsée est un suc moins visqueux

que la gélatine collante ; ses propriétés solidifiantes sont plus faibles, mais ses propriétés nutritives, ses propriétés culinaires, sont incomparablement plus grandes.

91. — La gélatine corsée est très nutritive : c'est elle qui donne du corps, du moelleux, de l'onction aux extraits que le suc extractif surenchérit, rehausse et parfume.

92. — Les morceaux qu'affectionne la gélatine corsée, ceux où elle se montre en plus grande abondance, sont ceux qui sont les plus fortement constitués, les plus immédiatement exposés aux fatigues pendant l'exercice de la vie, ceux où se trouvent les plus gros os, car elle réside aussi dans les os ; elle fuit généralement les parties grasses et celles d'intérieur, ou s'y montre beaucoup plus rare.

Ainsi la poitrine du bœuf, qui ne renferme que des os assez petits et qui est couverte de graisse, possède peu de gélatine corsée ; le filet mignon, les rognons, etc., qui sont des parties d'intérieur, qui sont couverts de graisse et qui ne renferment pas d'os, ont à peine quelques traces de gélatine corsée, pendant qu'ils sont, le filet surtout, la résidence du suc extractif. Ainsi, chez tous les quadrupèdes, et le bœuf en particulier, c'est le filet mignon qui est le siège principal du suc extractif, tandis que le gîte est celui de la gélatine corsée, de telle sorte qu'en partant du filet mignon et en se dirigeant vers le gîte, ou en partant du gîte et en se dirigeant vers le filet mignon, on rencontre sur son chemin des viandes qui vont en diminuant de suc extractif et en augmentant de gélatine corsée, ou en diminuant de gélatine corsée et en augmentant de suc extractif, selon qu'on se dirige du filet au gîte ou du gîte au filet.

La culotte, qui se trouve vers le milieu de ce parcours

exécuté du côté de la cuisse, de même que les premières côtes qui se trouvent vers le milieu de ce parcours exécuté du côté de l'épaule, sont les deux morceaux qui présentent réunis en quantité presque égale la gélatine corsée et le suc extractif.

93. — Enfin la gélatine corsée se trouve, surtout chez le bœuf, complètement développée et plus particulièrement dans les morceaux que nous venons de citer. Elle habite chez la volaille *vieille* ou poule, quand surtout elle a de l'embonpoint, chez la perdrix *vieille* et grasse, etc ; elle est rare chez les viandes blanches temporatives et la volaille jeune, ou peut-être s'y trouve à l'état d'albumine.

94. — C'est la réunion dans des proportions convenables, proportions que nous indiquerons plus loin, de la gélatine corsée et du suc extractif, qui fait tout le mérite des extraits en général et du pot-au-feu en particulier.

DU SUC EXTRACTIF.

95. — Le suc extractif est ce principe des viandes éminemment sapide qui donne le bon goût, le parfum aux extraits, la tendreté et la succulence aux viandes rôties.

96. — Le suc extractif se rencontre de préférence chez les viandes noires temporatives (30), et chez les viandes noires permanentes (32), jeunes surtout, lorsqu'elles ont atteint leur complet développement et qu'elles ont de l'embonpoint. Chez le gibier de plumes (21), le suc extractif est répandu à peu près également dans toute l'économie, mais chez le gibier de poil (21), de même que chez le bœuf et le mouton, il suit de préférence certaines de leurs parties.

97. — Chez le bœuf, son siège principal, c'est le filet, c'est là le sanctuaire, le trône de ce divin principe.

Viennent ensuite l'aloyau, les côtes couvertes, la culotte, la poitrine, etc.

98. — Chez le mouton et tous les gibiers de poil, le morceau le plus succulent, si l'on en excepte le filet mignon, qui est très petit chez ces animaux et auquel nous ne devons pas nous arrêter dans l'analyse que nous faisons, on trouve le gigot ou quartier. Là, contrairement au bœuf, la gélatine corsée s'y montre beaucoup plus rare, et le suc extractif beaucoup plus abondant, de sorte que l'on peut dire que chez le mouton et tous les gibiers de poil, c'est la cuisse ou quartier qui est le siège du suc extractif. Viennent ensuite la selle, le carré, etc.

99. — Le suc extractif n'est pas seulement la cause du parfum et de la succulence des viandes, mais aussi le principe de leur tendreté ; partout où il abonde, la viande est tendre; partout où il se montre rare, elle est ferme. De sorte que, si l'on délaisse tous ces bas morceaux comme joue, collier, pis, etc., tout ce cortège de misère dont nous ne faisons aucun usage, on peut dire : 1° La gélatine corsée et le suc extractif se montrent chez les viandes noires et dans leurs diverses parties en proportions inverses l'un de l'autre ; partout où abonde l'un de ces principes, l'autre s'y montre rare ; 2° le suc extractif est en raison directe et la gélatine corsée en raison inverse de la tendreté des viandes noires, de même que la tendreté des viandes blanches est en raison directe de leur jeunesse et de la quantité d'albumine qu'elles possèdent ; 3° c'est la gélatine corsée qui nourrit les extraits. C'est le suc extractif qui les parfume, qui les améliore.

100. — Les proportions respectives de ces sucs nécessaires à la formation des extraits sont celles qui se trouvent à peu près réunies dans la culotte de bœuf; c'est là

le morceau où ils se donnent en quelque sorte rendez-vous et se rencontrent en proportion convenable pour donner naissance au pot-au-feu simple ; c'est ce morceau que nous présentons comme base, comme modèle, comme type des grosses viandes (19) à employer pour la formation ou combinaison du pot-au-feu simple et celle de tous les extraits ; c'est enfin ce morceau qui contient réunies les proportions de gélatine corsée et de suc extractif qu'il faudra chercher à réunir par juxtaposition, si l'on emploie dans la formation du pot-au-feu d'autres morceaux de viande que celui ci-dessus.

101. — Chez les viandes blanches temporatives (29), le suc extractif et la gélatine corsée s'y montre rare, ou plutôt n'ont pas encore atteint leur véritable caractère. Ce que l'on y trouve avec abondance, c'est l'albumine (75), associée à la fibre (59), et un suc particulier, assez rare, de médiocre qualité, et qui ne doit être autre chose que le suc extractif à demi formé. Il y a aussi particulièrement chez le veau de la gélatine de médiocre qualité.

102. — La tendreté des viandes blanches temporatives est particulièrement due : 1° à l'incohérence de leurs éléments, 2° à la mollesse des tissus, 3° à l'abondance de l'albumine qui s'y trouve.

Chez la volaille jeune, qui fait partie des viandes blanches permanentes (31), on trouve peu de gélatine, beaucoup d'albumine à l'état de combinaison avec la fibre, et aussi un suc assez abondant, très sapide, d'une saveur très agréable. Plus tard, cette albumine et ce suc disparaissent, et l'on voit se former à leur place une grande quantité de gélatine corsée d'un très haut mérite culinaire, c'est ce qui semblerait indiquer que la gélatine corsée n'est autre chose que la conversion de l'albumine en cette autre substance.

INFLUENCE DE L'AGE ET DE LA NOURRITURE SUR LES ANIMAUX.

103. — Quand on examine les diverses phases dans lesquelles entrent les viandes à partir du moment où elles commencent à avoir des propriétés culinaires jusqu'à celui où, durcies par l'âge, elles cessent en quelque sorte d'en avoir, on est forcé de reconnaître que la nourriture et le temps exercent sur elles une grande influence.

104. — Examinons d'abord le veau et l'agneau ; ces animaux n'ont vraiment de propriétés culinaires qu'après trente ou quarante jours d'existence. Jusqu'alors leur chair est blanche et très tendre, leurs os mêmes offrent peu de résistance. D'où peuvent venir cette blancheur et cette tendreté générale ? Évidemment de la nature des aliments dont ces animaux se sont nourris, car, aussitôt qu'ils changent de nourriture, leur chair change aussi de couleur, ce qui n'a pas lieu chez la volaille et le gibier, qui se nourrissent toujours des mêmes aliments.

105. — En second lieu, d'où peut venir cette tendreté de toutes leurs parties ? Évidemment de ce que les os n'ont pas encore eu le temps de se solidifier et la gélatine celui de se développer dans le tissu, et, chose remarquable, c'est qu'en ce moment les diverses parties de ces animaux ont à peu près toutes une égale tendreté, et plus les animaux sont employés jeunes, plus cette uniformité est grande. Mais aussitôt que leur nourriture change, leur chair prend une couleur foncée noire, veinée de graisse, la gélatine corsée et le suc extractif se développent alors et se répandent inégalement chacune dans le lieu que la nature lui a assigné, détruisant ainsi l'uniforme tendreté qui existait d'abord dans toute l'économie de l'animal. Que se passe-t il pendant ce changement? C'est qu'à mesure

que le suc extractif et la gélatine corsée se développent, l'albumine disparaît du tissu dans les mêmes proportions, et tout porte à croire qu'elle est résorbée, sinon par ces deux sucs, tout au moins par la gélatine corsée, car ce qui semble donner crédit à cette opinion, c'est que ce sont précisément les viandes ou partie de viandes qui, à l'état jeune, contenaient le plus d'albumine qui, plus tard, possèdent aussi la plus grande quantité de gélatine corsée. Ainsi le veau, qui possède plus d'albumine que l'agneau, devenu bœuf, contient aussi une quantité comparative de gélatine corsée beaucoup plus grande que l'agneau devenu mouton. Le même phénomène se produit aussi chez la volaille et le gibier gros bec. Le perdreau et la volaille proprement dite, qui, parmi toutes les variations de ces deux grandes familles, sont aussi celles qui, jeunes, possèdent le plus d'albumine, sont aussi celles qui, à l'état vieux, contiennent la plus grande quantité de gélatine corsée et dont les chairs deviennent les plus fermes, les plus dures.

Quoi qu'il en soit, ce sont là des données simples enfantées par l'expérience et sur lesquelles les savants voudront peut-être nous éclairer un jour.

106. — Enfin, la gélatine corsée et le suc extractif, après s'être développés chacun selon ses limites, finissent, lorsque l'animal devient très vieux, par diminuer à leur tour et disparaître presque totalement.

« A soixante-dix ans, dit Brillat-Savarin, les os ne sont « plus qu'un marbre imparfait[1]. C'est ce qui les rend si « cassants et fait une loi de prudence aux vieillards « d'éviter toute occasion de chute. »

107. — L'âge n'influe en rien sur la tendreté des gi-

[1] On sait qu'il y a de la gélatine même dans les os (92).

biers becs fins : une bécasse, une bécassine, une grive et généralement tous les petits oiseaux ne durcissent jamais par suite de l'âge ; l'état d'embonpoint où ils se trouvent apporte seul des modifications à leur tendreté et à leur succulence. C'est qu'en effet de tout temps ces gibiers possèdent peu d'albumine et encore moins de gélatine corsée ; la tendreté qui les distingue à tout âge provient de la graisse qu'ils possèdent souvent en excès ou du suc extractif qu'ils ont toujours en égale quantité.

MARQUES AUXQUELLES ON RECONNAIT QU'UNE VOLAILLE EST VIEILLE.

108. — La volaille vieille est généralement raccourcie et très grasse à sa partie postérieure, la peau en est rugueuse et couverte d'un duvet épais et long ; la graisse est d'une couleur jaunâtre et forme de grosses veines de chaque côté de l'estomac ; les chairs, en général, sont aussi moins blanches que celle de la volaille jeune.

Si c'est un chapon, on remarque en outre que le doigt latéral qui se trouve au-dessus de chaque patte est très développé.

MARQUES AUXQUELLES ON RECONNAIT QU'UN PERDREAU EST VIEUX.

109. — Perdreau gris. Le perdreau gris vieux a l'écaille des pattes blanchâtre, tandis que cette écaille est d'un jaune frais et clair chez le perdreau gris jeune.

110. — Perdreau rouge. Le perdreau rouge vieux a l'extrémité de la seconde plume de l'aile arrondie. Il s'agit ici des grandes plumes ; tandis que l'extrémité de cette même plume est blanche et pointue chez le perdreau rouge jeune.

Cette même remarque peut aussi se faire sur le perdreau gris jeune, et sert de même à le faire reconnaître.

HYGIÈNE DES VIANDES.

Voici ce que dit le docteur Tessereau sur le compte des viandes dans son excellent cours d'hygiène couronné par l'Académie.

111. — « L'alimentation animale est beaucoup plus « nourrissante que l'alimentation végétale. La chair des « animaux contient des principes fortement réparateurs « que l'estomac garde plus longtemps et qui, séparés « par le travail de la digestion, donnent au chyle une « grande énergie.

112. — « Tous les animaux et toutes leurs parties ne « présentent pas cependant des principes également nu- « tritifs. Ainsi les animaux faits tels que le bœuf, le mou- « ton, le lièvre, le chevreuil, le canard, la perdrix, etc., « qui ont la chair rouge ou noire, fournissent un chyle « plus riche en principes nutritifs que les animaux plus « jeunes et à chair blanche, parmi lesquels nous trou- « vons le veau, le poulet, le lapin, l'agneau, le che- « vreau, etc., etc.; les aliments produits par ces ani- « maux sont plus légers, plus tendres, plus rafraîchis- « sants, et conviennent surtout aux personnes qui ont « besoin d'une nourriture moins forte.

113. — « Le mode de cuisson influe beaucoup sur la « manière dont les aliments sont digérés, et il ne faut « pas oublier qu'il ne suffit pas de prendre un bon ali- « ment pour qu'il nourrisse, car il peut être préparé de « telle façon, qu'il oppose à l'estomac et dans les intes- « tins un obstacle au travail de la digestion.

114. — « Les viandes rôties, en général, sont très « nutritives, parce que, en vertu du risolé qu'elles con- « tractent devant le feu ou sur la braise et qui les enve- « loppent, elles conservent dans leur épaisseur tous leurs

« sucs nourriciers (63), qu'on voit s'écouler quand on les « coupe; mais il faut éviter de les faire trop cuire et « surtout de leur laisser prendre un goût de fumée très « désagréable et nuisible à la digestion.

« La viande préparée par la vapeur de l'eau se ra- « mollit, s'attendrit, devient très facile à digérer, et, « par ce procédé, conserve ses qualités nutritives[1].

115. — « On a pour but, en assaisonnant les aliments, « d'en faciliter la digestion ou d'en rendre le goût plus « agréable ; on y parvient très bien en y ajoutant du sel « et du poivre à petite dose : ce sont là les meilleurs « assaisonnements et ceux qui facilitent réellement la « digestion, mais la moutarde, l'ail, le thym, le lau- « rier, sont excitants et échauffants; il faut en faire un « usage très modéré. »

Du Poisson

ANALYSE CHIMI-CULINAIRE DU POISSON.

116. — Le poisson se compose culinairement : 1° de la fibre ou tissu musculaire ; 2° d'une certaine quantité de gélatine collante ; 3° d'une certaine quantité d'albumine combinée à la fibre et au sang ; 4° d'une certaine quantité de suc que nous appelons suc maigre de poisson.

Les éléments que nous retrouvons dans le poisson sont donc, pour la plupart, les mêmes que ceux que nous avons signalés dans les animaux terrestres bons à manger.

DE LA FIBRE OU TISSU DU POISSON.

117. — La fibre du poisson joue le même rôle que celle de la viande. C'est elle qui, comme pour la viande, sert, avec les écailles qui la recouvrent et les arêtes qu'elle

[1] Ce sont là les braises.

renferme, de base aux divers sucs dont le poisson est imprégné.

118. — La fibre des poissons est plus ou moins ferme, plus ou moins molle, selon l'espèce ; c'est pourquoi on les distingue sous le nom de poissons à chair ferme et poissons à chair molle, suivant l'état de tendreté ou de fermeté de leurs fibres (130).

119. — La fibre du poisson, unie aux autres éléments qui le constituent, c'est le poisson lui-même tel que nous le trouvons dans le commerce, tel que nous l'employons.

120. — La fibre du poisson, de même que celle des viandes, est insoluble ; mais, traitée à l'eau bouillante, elle se brise facilement et promptement, à moins que l'ébullition ne soit très douce et le poisson convenablement mortifié (135).

121. — Il y a cette différence très remarquable entre les poissons et les viandes, que les sucs contenus dans les premiers sont, chacun selon sa nature, également répandus dans toute la partie où ils se montrent, tandis que chez la viande cette répartition est très disproportionnée, comme nous l'avons vu par les détails qui précèdent (92, 93, 96, 97, 98).

DE LA GÉLATINE DE POISSON.

122. — Le poisson ne contient pas de gélatine corsée, mais seulement de la gélatine collante de qualité très inférieure et sans aucune propriété nutritive. Aussi la cuisine cherche-t-elle à l'écarter le plus possible de ses préparations. Toutefois le commerce s'en empare, lui fait subir certaines opérations ou transformations, et alors elle rentre dans la cuisine sous le nom de colle de poisson ou d'ichtyocolle. On s'en sert pour les gelées maigres

de poissons, pour les gelées sucrées et quelquefois aussi pour les gelées grasses, lorsque ces dernières manquent de solidité.

123. — Le siège de la gélatine chez le poisson est dans les cartilages, les arêtes et surtout les écailles. C'est parce que cette gélatine ne contient pas de nutrition et que la saveur en est désagréable, qu'il faut toujours, sauf quelques rares exceptions, écailler les poissons avant de les mettre cuire, afin d'amoindrir la quantité de leur gélatine et d'en diminuer la mauvaise influence.

DE L'ALBUMINE DU POISSON.

124. — L'Albumine, chez le poisson, comme chez la viande, se trouve de même répandue dans la fibre et dans le sang ; on peut aussi, comme pour la viande, la faire concourir à la conservation des sucs, à leur base ou à leur plus grande extraction : les moyens pratiques sont les mêmes (76) ; mais, comme ces sucs de poissons ont en général une petite valeur, on fait peu de cas de cette ressource culinaire.

DU SUC DES POISSONS.

125. — Le suc des poissons, c'est ce liquide organique dont le tissu est imprégné : il est plus abondant chez les poissons qui ont de l'embonpoint. Ce suc, à son état de combinaison avec le tissu, représente assez bien le rôle que le suc extractif joue dans sa combinaison avec les viandes ; mais il y a cette différence : 1° que chez le poisson il est à peu près également distribué dans tous les tissus (121), au lieu que chez les viandes il habite préférablement certains endroits privilégiés, (97) ; 2° que ce

n'est pas la quantité de suc qui fait la tendreté ni la qualité d'un poisson, il suffit qu'il soit dans de bonnes conditions de santé et d'embonpoint, mais la nature de sa chair, son parfum et son goût particulier, à peu près comme certains gibiers qui doivent tout leur mérite, non pas précisément à leur état de succulence, mais au goût tranché et agréable qui les distingue. C'est là ce qui explique cette différence de prix parfois considérable qui existe dans les diverses variations de poissons et de gibiers.

126. — Les sucs de poissons sont en général peu nutritifs, d'assez médiocre qualité, et d'une nature incompatible avec ceux des viandes. On ne doit jamais mélanger du poisson aux viandes dans la formation des extraits gras, ni se servir des extraits maigres dans aucune *préparation* grasse, quoique l'on puisse toujours faire usage d'extraits gras dans les diverses préparations de poissons, et leur associer des ragoûts ou sauces grasses quand ces préparations, bien entendu, sont destinées à faire partie de la cuisine grasse.

CONCLUSION.

127. — D'après ce qui vient d'être dit sur les poissons, on peut en conclure : 1° que, si les poissons n'ont pas de gélatine corsée, on ne pourra jamais en tirer qu'une nourriture peu substantielle, peu nutritive, puisque l'aliment manque de ce qu'il y a de plus animalisable, de plus essentiel à la nutrition ; 2° qu'ils ne devront jamais durcir en vieillissant, puisqu'il y a chez eux absence du principe qui durcit les substances alimentaires ; 3° qu'ils devront être également tendres dans toutes leurs parties, dans toute leur grosseur, attendu que leur tendreté est inhé-

rente à leur propre chair, ou que, dût-elle provenir du suc, celui-ci y est également répandu dans toute l'économie (121). C'est en effet ce qui a lieu. Il est constant que la diète ichthyophagique est une diète d'abstinence et de privation, justement parce qu'elle ne renferme pas ces principes fortement réparateurs que l'on trouve dans les viandes (111). Il est vrai aussi ue qle poisson ne durcit pas en vieillissant, et que toutes ses parties sont également tendres et de même qualité.

REMARQUE.

128. — Jusqu'ici le poisson n'a été considéré que comme complément de la cuisine grasse, où il n'entre qu'à titre de variation ; mais la scène change quand on le considère dans la cuisine maigre absolue. Là, il n'est plus un accessoire, une substance de convention que l'on peut indifféremment remplacer par une autre ; mais il devient la base nécessaire, indispensable, jouant dans la cuisine maigre un rôle à peu près semblable à celui des viandes dans la cuisine grasse. Et de même que l'on forme avec ces dernières des bouillons, des glaces, des gelées, qui sont le fondement de la cuisine grasse, de même aussi on tire avec le poisson, dûment accompagné de certains légumes, des extraits analogues qui deviennent aussi le fondement de la cuisine maigre. C'est ce que nous verrons en traitant de la cuisine maigre, comme à la fin de cet ouvrage.

HYGIÈNE DES POISSONS.

129. — « Les poissons, dit le docteur Tessereau, nous « fournissent encore une nourriture saine, agréable et « variée, nourriture du pauvre aussi bien que du riche,

« car les étangs, les rivières, les mers, sont peuplés « d'une multitude de poissons qui sont à la disposition « de l'homme.

130 — « Nous pouvons dire d'une manière générale « ce que nous avons dit déjà pour d'autres aliments. « Les poissons dont la chair sera tendre, facile a diviser, « seront de facile digestion (118) et devront être donnés « à des convalescents, de préférence aux poissons à chair « ferme, serrée, qui se digèrent moins bien. Parmi les « premiers se trouve la limande, la sole, l'éperlan, le « turbot, la truite, le merlan, la dorade, l'alose, la lotte, « le hareng frais, et parmi les seconds on remarque l'an- « guille, le brochet, la carpe, l'esturgeon, le goujon, la « lamproie, le maquereau, la morue, le saumon, le thon.

« Ces poissons, quand ils sont salés, sont, de même « que le hareng saur, de mauvais aliments.

131. — « Les crevettes, les écrevisses, le homard, ont « la chair très ferme et sont par conséquent difficiles à « digérer. Les huîtres bien fraîches sont d'une digestion « facile, excitent l'appétit et nourrissent ; cuites, elles « sont indigestes.

« Les moules se digèrent moins facilement ; elles déter- « minent souvent, surtout en été, un malaise général, « du mal de tête et une démangeaison désagréable sur « toute la peau. »

De la Mortification.

132. — La chair de tous les animaux, quels qu'ils soient, domestiques ou libres, terrestres ou aquatiques, a besoin d'être mortifiée avant d'être livrée aux manipulations culinaires.

133. — Nous entendons par mortification le dégrège-

ment qui s'opère dans le tissu des animaux, à partir de leur mort jusqu'au moment où ils peuvent satisfaire convenablement les besoins de la cuisine. Ainsi, quand l'animal à sang chaud vient de mourir, sa chair est chaude, molle, la vie semble y palpiter encore ; si on la prend dans ses mains, on sent en elle comme une sorte de frémissement; si on la frappe, elle se retire, se renfle, on dirait qu'elle est encore sensible et qu'elle veut fuir le coup qui la menace. Si on l'emploie en cet état, quel que soit le mode de cuisson auquel on la soumette, quelle que soit la *préparation* que l'on en tire, bouillie ou rôtie, elle reste dure, sèche et coriace, n'abandonne, pendant et après sa cuisson, presque ni suc ni arome : elle est immangeable.

134. — Bientôt cette viande, en se refroidissant, se raffermit, prend de la consistance; si on la frappe alors, elle ne se retire plus, puis cette consistance disparaît bientôt à son tour, et la viande s'attendrit de plus en plus; si on la frappe alors, loin de se retirer, elle semble s'étendre à plaisir ; c'est le moment de l'employer ; plus tard, elle se couvre d'un limon visqueux et prend une odeur désagréable. C'est la viande qui exubère elle-même ses propres sucs et se décompose visiblement (62).

135. — Chez les poissons, qui sont des animaux à sang froid, la chair, aussitôt après leur mort, est très ferme. Si, dans cet état, on les découpe en filets, qu'on les touche ou qu'on les frappe, ces chairs dépouillées présentent les mêmes phénomènes que les viandes nouvellement abattues. Si on les fait cuire découpées, soit en filets, soit en tronçons, on les voit se retirer considérablement. Si l'on fait cuire le poisson entier, l'arête du dos, s'opposant à la retraite des chairs, détermine dans ces dernières des

ruptures d'autant plus considérables que ces chairs sont plus fraîches ou moins mortifiées (120); de plus, elles restent dures, sèches et teilleuses.

136. — La mortification des chairs des animaux est donc de la plus haute importance au point de vue des résultats culinaires, et le cuisinier qui n'observera pas rigoureusement cette loi éternelle de la nature ne pourra jamais, même avec les plus grands talents et les meilleures matières, produire de bons mets.

137. — La mortification des grosses viandes (19) s'accomplit d'ordinaire chez le boucher, qui ne doit jamais livrer que des viandes en bon état de consommation; celle des volailles, du gibier et du poisson, chez les marchands qui les fournissent ou pendant les transports. Cependant il arrive souvent que cette mortification est ou incomplète ou trop avancée; dans le premier cas, il faut refuser ou pouvoir la laisser s'achever chez soi. Dans le second cas, il faut invariablement refuser, parce qu'il n'y a plus aucun remède et que rien n'est plus détestable et plus insalubre qu'une viande ou un poisson corrompus, quel que soit d'ailleurs cette viande ou ce poisson. Les chairs des animaux, soit terrestres, soit aquatiques, doivent être faites à point, mais non gâtées.

DÉFINITION DE LA MORTIFICATION.

138. — Ainsi la mortification, si nécessaire et si importante en cuisine, c'est l'action décomposante qui s'accomplit spontanément dans le tissu des animaux, pendant le temps qui s'écoule depuis le moment de leur mort jusqu'à celui où ils ont acquis la plénitude de leur propriété culinaire; c'est l'entier anéantissement de l'irritabilité du tissu musculaire ou fibre (59), irritabilité qui survit à la mort de l'animal. Il faut aussi remarquer que

chez les poissons cette irritabilité dure plus longtemps que chez les viandes.

139. — Que se passe-t-il pendant ce temps dans le tissu des animaux ? Les physiciens nous disent : Tout corps mort tombe immédiatement sous les lois de la décomposition.

De leur côté, les chimistes proclament : 1° que la fermentation est la décomposition d'une substance organique formée de carbone d'hydrogène, d'oxygène sans le gaz nitrogène; 2° que la putréfaction est la décomposition chimique d'une substance semblable, lorsqu'elle contient du nitrogène, etc. Tout cela est très bien, mais ne nous apprend pas ce dont nous avons besoin.

140. — Pour nous, il faut que nous sachions que la mortification ou macération, qui n'est autre chose qu'un premier pas fait dans la carrière de la décomposition, a, pour effet, 1° de diminuer la cohésion des chairs ou tissu musculaire, d'en dilater, d'en ouvrir les cellules, de séparer, de trier les sucs qui s'y trouvent contenus ; 2° d'en développer les parfums.

141. — Voilà les effets de la mortification tels que nous devons les voir. De là un double objet attribué à la mortification : 1° *trier* les sucs d'avec le tissu ; 2° en développer les parfums.

142. — Quel que soit l'objet de la mortification, elle suit toujours la même route et emploie les mêmes moyens. Sa rapidité ou le temps qu'elle met à son accomplissement est toujours en raison directe : 1° de l'élévation de la température du fluide ambiant où l'objet se trouve exposé; plus cette température est élevée, en tant qu'elle est incapable de cuire la chose, bien entendu, plus la mortification est rapide ; c'est pour cela que nous approchons du

feu les choses dont nous voulons activer la mortification, tandis que nous les tenons au frais lorsque nous voulons la retarder (62); 2° de la facilité avec laquelle l'air peut pénétrer l'objet; c'est pour cela qu'une vollaille ou un gibier non plumé, qu'un lièvre ou un chevreuil non écorché se conserveront plus longtemps que si ces animaux ont été plumés ou écorchés; 3° de l'épaisseur du tissu : plus le morceau est épais, plus la mortification en est longue; c'est pour cela que les petits oiseaux et les petits poissons sont si promptement mortifiés, c'est encore pour cela qu'une côtelette détachée de son carré se gâtera plus vite que si elle n'a point été découpée[1]; 4° de la quantité d'albumine (75) contenue dans le tissu : plus cette albumine y est comparativement abondante, plus la mortification est prompte et rapide.

143. — Quant à la mortification, qui a pour objet non seulement d'attendrir les tissus, mais encore d'en développer les parfums, elle est toujours beaucoup plus lente à s'opérer, soit qu'on ne doive pas la précipiter en dégarnissant le tissu, ou en élevant la température autour de lui, soit qu'il y ait là quelque chose de tenace, de lent à se dégager.

Cette mortification ne convient, bien entendu, qu'aux viandes parfumées, comme chevreuil, bécasse, faisan, etc.

Voici ce que dit Brillat-Savarin en parlant de ce dernier oiseau :

MORTIFICATION DU FAISAN.

144. — « Le faisan est une énigme dont le mot n'est « révélé qu'aux adeptes; eux seuls peuvent le savourer « dans toute sa bonté.

[1] Cette loi est une conséquence de la précédente sur la pénétration de l'air.

« Chaque substance a son apogée d'esculence, quelques-« unes y sont déjà parvenues avant leur entier dévelop-« pement, comme les capres, les asperges, les perdreaux « gris, les pigeons à la cuiller, etc.; les autres y parvien-« nent au moment où elles ont toute la perfection d'exis-« tence qui leur est destinée, comme le melon, le bœuf, « les perdrix rouges; d'autres enfin, quand elles com-« mencent à se décomposer, telles que les nèfles, la « bécasse et surtout le *faisan*.

« Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans les trois « jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue. « Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé « qu'une caille.

« Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de « haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de « la venaison.

« Ce point si désirable est celui où le faisan commence « à se décomposer; alors son arôme se développe et se « joint à une huile qui, pour s'exhaler, avait besoin d'un « peu de fermentation, comme l'huile du café, que l'on « n'obtient que par la torréfaction.

« Ce moment se manifeste aux profanes par une légère « odeur et par le changement de couleur du ventre de « l'oiseau; mais les *inspirés* le devinent par une sorte « d'instinct qui agit en plusieurs occasions, et qui fait, « par exemple, qu'un rôtisseur habile décide, au premier « coup d'œil, qu'il faut tirer une volaille de la broche « ou lui laisser faire encore quelques tours.

« Quand le faisan est arrivé là, on le plume, et non « plus tôt, et on le pique avec soin, en choisissant le « lard le plus frais et le plus ferme.

« Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan

« trop tôt ; des expériences très bien faites ont appris que « ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus « parfumés que ceux qui sont restés longtemps nus (143), « soit que le contact de l'air neutralise quelques portions « de l'arôme, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir « les plumes soit résorbé et serve à relever la chair.

« Un faisan ainsi mortifié et préparé, savamment « étoffé et traité par un praticien habile, constitue un « mets de haute saveur, digne d'être servi à la table des « anges, s'ils voyageaient encore sur la terre comme « du temps de Loth. »

Des Légumes.

ANALYSE DES LÉGUMES FRAIS.

145. — En considérant les légumes frais au point de vue de leur composition, nous ne voyons dans tous que quatre de leurs principes qui aient une certaine importance culinaire. Ces principes sont : 1° l'*eau de végétation ;* 2° le *chlorophyle* ; 3° l'*albumine ;* 4° un suc particulier contenu seulement dans deux variations, qui sont : la carotte et le navet. Ce suc, nous l'appelons *suc maigre de légume.*

DE L'EAU DE VÉGÉTATION.

146. — L'eau de végétation ou sève est ce liquide très abondant qui existe dans tous les légumes frais en quantité plus ou moins grande[1].

147. — L'eau de végétation des légumes n'a de valeur culinaire : 1° que lorsqu'elle est unie à sa base, c'est-à-dire au légume qui la possède ; 2° que ce légume est un légume vert (42) ; 3° qu'il est blanchi, c'est-à-dire traité

[1] L'eau de végétation existe dans tous les végétaux frais, mais nous ne nous occupons ici que des légumes.

par les cuissons à grand mouillement. Mais, prise isolément ou extraite de sa base, ou combinée à sa base chez tout autre légume que ceux ci-dessus, elle n'a aucune valeur culinaire ; au contraire, elle relâche les extraits et leur communique souvent une saveur désagréable, suivant l'espèce de légume d'où elle provient[1]. L'eau de végétation, chez un légume cru, comme la graisse chez la viande, en indique toujours la bonne qualité (68), mais la donne très rarement elle-même.

148. — L'eau de végétation indique aussi chez un légume cru son état de tendreté, et la promptitude avec laquelle il s'est développé ; plus cette eau y est relativement abondante, plus aussi ce légume sera tendre, facile à cuire, et sa pousse aura dû être rapide.

C'est ce qui fait que les légumes d'automne sont toujours beaucoup plus durs que ceux du printemps, parce que, la crue étant moins prompte, l'eau de végétation est aussi plus rare.

149. — L'eau de végétation diminue chez un légume vert : 1° lorsque, arrivé à l'apogée de son esculence, comme le dirait Brillat-Savarin, on néglige de le cueillir ; il se développe alors avec moins de rapidité ou ne se développe pas du tout et perd de son eau de végétation ; 2° lorsque cueilli, il languit avant de recevoir son opération culinaire. C'est pour le premier de ces motifs que les légumes primeurs sont toujours cueilis avant leur entier développement, et c'est pour le second qu'il ne faut jamais cueillir trop longtemps avant leur cuisson ceux dont l'eau de végétation ajoute quelque chose à leur qualité (147).

150. — Il y a cette différence bien grande entre les légumes et la plupart des autres substances alimentaires,

[1] C'est pour chasser cette eau de végétation que nous faisons ressuer les légumes de nos potages avant de les mouiller.

1° que la cuisson, qui protège la conservation de ces dernières, hâte, active, au contraire, la décomposition des légumes ; de sorte que les coups de feu ou les demi-opérations culinaires, que l'on donne quelquefois aux viandes et aux poissons pour les conserver, ne serviraient qu'a faire gâter plus promptement les légumes si on les traitait de même ; 2° que les légumes peuvent être employés aussitôt cueillis, tandis que les viandes et les poissons ont besoin d'être mortifiés (136).

DU CHLOROPHYLE.

151. — Le chlorophyle est le principe colorant des légumes verts (42). C'est une substance qui se trouve immédiatement placée au-dessous de la pellicule de la feuille ou de la tige verte, et qui fait toute la beauté de ces légumes, quand elle leur est bien conservée pendant la cuisson.

152.— On conserve le chlorophyle aux légumes verts : 1° en les plongeant dans de l'eau bouillante aiguisée de sel[1] ; 2° en maintenant cette eau pendant toute la durée de leur cuisson à une ébullition violente ; 3° en tenant le vase de l'opération découvert ; 4° en rafraîchissant le légume aussitôt qu'il est cuit, à moins qu'il ne soit destiné à être servi chaud immédiatement.

153. — Rafraîchir un légume, c'est le plonger dans l'eau froide au sortir de l'eau bouillante et l'y laisser jusqu'à complet refroidissement.

DE L'ALBUMINE.

154. — L'albumine contenue dans les légumes n'a

[1] On sait que le sel augmente la température de l'eau bouillante de cinq à six degrés.

d'utilité que dans les légumes verts (42) servis verts. En plongeant ceux-ci dans l'eau bouillante, elle s'y coagule, s'oppose à la dissolution de l'eau de végétation qu'ils contiennent et aussi à celle du chlorophyle (79) ; ce qui contribue à la qualité et à la beauté de ces légumes.

DU SUC MAIGRE DES LÉGUMES FRAIS.

155. — Parmi tous les légumes ; il n'y a que la carotte et le navet qui possèdent des sucs ayant la propriété d'augmenter la saturation des extraits. Il y a, chez ces plantes, outre l'eau de végétation, un principe corsé, nutritif, qui, de même que la gélatine corsée, chez les viandes, n'apparaît dans ces légumes, en certaine quantité, que lorsqu'ils ont atteint à peu près leur entier développement, et, par une dernière analogie avec la gélatine, ce suc disparaît de même lorsque le légume vieillit (106). C'est donc seulement lorsque la carotte et le navet sont complétement développés et qu'ils ne sont ni trop jeunes ni trop vieux que ce principe s'y montre avec une certaine abondance.

156. — Le suc corsé du navet et de la carotte est utilisé pour augmenter la saturation corsée des extraits maigres de poissons et aussi pour corriger leur saveur désagréable.

157. — La carotte, le navet, ainsi qu'un grand nombre d'autres légumes, sont, comme nous le verrons plus loin, souvent employés à titre aromatique dans beaucoup de préparations grasses et maigres.

DES LÉGUMES SECS.

158. — Ce qui caractérise un légume sec, c'est la pri-

vation de son eau de végétation (39, 146); c'est l'absence totale de tous les principes liquides qu'il possédait à l'état frais, et comme les légumes sont d'autant plus durs à cuire, qu'ils possèdent moins d'eau de végétation (148), il en résulte que les légumes secs devront cuire très difficilement, si on ne leur restitue en quelque sorte l'eau de végétation qu'ils ont perdue en passant de l'état frais à l'état sec. C'est en vue de cette restitution et aussi pour donner à l'agent culinaire une plus grande puissance (305) qu'il faut toujours faire tremper ces légumes quelque temps d'avance à l'eau froide, afin qu'ils recouvrent leur tendreté première en se pénétrant, en s'injectant de cette eau qui remplace, dans l'opération culinaire, l'eau de végétation qu'ils ont perdue (303).

159. — Les légumes secs, en perdant leurs principes liquides, ne perdent rien de leur propriété nutritive. Ils acquièrent même de la fécule en plus grande quantité, et cette substance, qui est très nutritive, se dissout en partie dans l'eau employée à leur cuisson, ce qui communique à cette eau des propriétés nutritives que l'on peut utiliser pour faire certaines soupes maigres de très bon goût.

160. — Mais il faut faire ici cette remarque : la fécule des légumes secs, en s'unissant à leur cuisson, ne s'y combine pas intimement; elle s'y trouve seulement maintenue à l'état de suspension, ce qui fait que ces cuissons déposent promptement et considérablement, et empêchent qu'on ne puisse s'en servir comme fond de cuisine pour les sauces ou garnitures maigres.

HYGIÈNE DES LÉGUMES.

161. — « Après la famille des graminées, dit le doc-
« teur Tessereau, le groupe des plantes le plus utile à
« l'homme par ses qualités alimentaires, c'est celui au-

« quel on donne le nom de famille des légumineuses. C'est « là que se trouve le pois, la fève, le haricot, la lentille. « Ces aliments agissent différemment, selon qu'ils sont « frais ou secs et parvenus à leur maturité.

162. — « A l'état frais, ces légumes contiennent beau-« coup d'eau, du sucre et très peu de fécule; ils nour-« rissent peu, mais leur tissu tendre les rend faciles à « digérer. Quand ils sont secs, ils sont plus nourrissants, « mais d'une digestion difficile : ils conviennent aux esto-« macs robustes et bien constitués. On y trouve alors, « comme dans les grains des graminées, une grande « quantité de fécule (159) qui détermine, pendant la di-« gestion, la formation du gaz dont la présence dans les « intestins donne souvent lieu à des coliques. Mis en « purée ou privés de leur enveloppe, ces légumes se « digèrent beaucoup mieux.

163. — « L'artichaut cuit, la betterave, le navet, la « carotte, l'asperge, la laitue et la chicorée cuites, le chou-« fleur, les salsifis, les haricots verts et les petits pois « verts, etc., peuvent être considérés comme des aliments « adoucissants, légers, de facile digestion, nourrissants « quand ils sont associés au pain et aux viandes. Les « choux sont assez nourrissants, mais ils se digèrent dif-« ficilement; il faut en manger peu, les bien mâcher et « les assaisonner avec du sel et du poivre pour aider « au travail de la digestion (194).

« La plupart des végétaux, quand on les mange crus « ou en salade se digèrent mal. »

Des Fruits.

COMPOSITION DES FRUITS.

164. — En examinant, au point de vue de leur composition, les fruits, soit naturels, soit artificiels, ou des ani-

maux domestiques, on reconnaît bientôt que cette étude, au point de vue de la cuisine proprement dite, est d'une faible importance, car, de tous les fruits, il n'y a guère que les œufs et le beurre dont on sépare parfois les éléments pour les approprier aux divers besoins culinaires; nous bornerons donc notre analyse sur les fruits à l'examen de ces deux substances.

DE L'ŒUF.

165. — L'œuf se compose du blanc ou albumine et du jaune. Le blanc est la partie glaireuse qui enveloppe le jaune et remplit l'intérieur de la coque.

166. — A mesure que l'œuf vieillit, la glaire diminue, le vide qu'elle laisse dans la coque s'aperçoit à la transparence et indique, selon qu'il est plus ou moins grand, l'état de fraîcheur ou de vieillesse où il se trouve.

167. — La glaire et le jaune d'œuf sont souvent séparés dans les diverses manipulations culinaires, subissent séparément diverses opérations et concourent à la formation d'une multitude de préparations culinaires.

168. — Quand on sépare les parties d'un œuf, il faut toujours avoir grand soin de ne point laisser de blanc dans le jaune, surtout quand ceux-ci sont destinés à lier quelque sauce, parce qu'en se coagulant le blanc forme dans ces dernières des grumeaux qui leur donnent mauvaise mine.

DU BEURRE.

169. — Le beurre se compose du beurre proprement dit et d'une certaine quantité de petit-lait qui s'y trouve toujours combiné en proportion plus ou moins grande.

170. — La principale qualité du beurre dépend de la

fraîcheur de la crême qui a servi à le faire et du peu de petit-lait qui s'y trouve combiné.

171. — On obtient le beurre à l'état de pureté en le faisant bouillir ou clarifier ; le petit-lait, ne pouvant accumuler une somme de calorique aussi grande que le beurre, se vaporise ou se convertit en grumeaux qui, après un certain repos, se précipitent au fond du vase et laissent le beurre à nu. Il suffit alors de le décanter pour l'avoir pur.

172. — Le beurre, en se clarifiant, perd son goût de fraîcheur, mais il augmente en capacité calorique et acquiert en outre la propriété de se conserver.

173. — La composition des fruits naturels n'a aucune importance pour la cuisine, qui n'en sépare presque jamais les éléments dans les préparations qu'elle en tire, lesquelles sont d'ailleurs en petite quantité.

Toutes les décompositions qu'ils subissent regardent l'office, qui en tire pour son compte un grand nombre de préparations, telles que gelées, marmelades, etc.

DIGRESSION.

174. — La Providence, si sage dans ses desseins, nous a donné plusieurs natures de fruits appropriés chacun aux besoins de la saison où ils mûrissent.

Aussi, quand les premières chaleurs nous font désirer les sucs rafraîchissants et les boissons fraîches, les cerises, les groseilles, les framboises font leur apparition et viennent nous soulager par leur saveur aigrelette et désaltérante.

Plus tard, d'autres fruits plus charnus, plus nourrissants, se montrent, parce qu'alors la saison n'est déjà plus la même, la température est plus basse et notre appétit est plus grand. Si l'on suit ainsi la succession de

chaque substance alimentaire, on ne tarde pas à reconnaître que toutes arrivent à propos et dans un moment toujours propre à les faire accepter avec amour. Jetons un coup d'œil sur la saison d'hiver, alors que tous les charmes de la nature ont disparu, que les arbres sont défeuillés, que la terre est couverte de neige ou de glace, qu'il n'y a plus d'agrément dehors; nous reconnaissons aussitôt que c'est aussi le moment où le Créateur a multiplié nos jouissances au dedans; c'est alors, en effet, qu'il nous envoie les viandes les plus succulentes, les gibiers les plus fins, les parfums les plus exquis du Périgord, en même temps que nous ressentons un grand appétit et que nous éprouvons un bonheur indicible à l'apaiser avec tant de bonnes choses.

Le printemps, qui est la saison la plus ingrate pour la cuisine, a aussi ses charmes; d'abord il faut savoir que c'est le repos naturel de la gastronomie qui reprend haleine à la suite de ses festins ; puis bientôt arrivent les primeurs, ces légumes frais et légers qui conviennent si bien dans cette saison où tout semble renaître; le plaisir de la promenade et des champs reprend ses droits et achève de nous faire oublier les délices de la table.

HYGIÈNE DES FRUITS.

175. — « Les fruits que nous mangeons avec tant de « plaisir pendant les vives chaleurs de l'été ne peuvent « guère être considérés comme des aliments nourris- « sants, surtout quand ils sont frais; la plupart contien- « nent beaucoup d'eau, du sucre et quelque acide; quand « ils sont séchés au soleil ou au four, ils perdent leur « eau et leur acide, ils sont plus sucrés, leur chair de- « vient plus ferme et plus nourrissante ; de ce nombre sont la figue, la prune, la poire, le raisin, etc.

« Les amandes, les noix contiennent de la fécule unie « à un principe huileux qui rend leur digestion plus diffi- « cile, surtout quand elles sont sèches.

« A l'état frais, les fruits se digèrent d'autant plus faci- « lement, que la chair en est plus tendre, moins com- « pacte. Il faut éviter avec grand soin d'en manger avant « leur maturité, alors ils irritent l'estomac et les intes- « tins.

« Le melon et l'abricot sont accusés d'être insalubres « et de donner la fièvre ; c'est une erreur.

« L'abricot, un des fruits les plus savoureux et les « plus exquis de notre France, se digère très bien et n'in- « commode point, quand il est parfaitement mûr et pris « en quantité modérée ; il en est de même du melon. « Cependant une tranche de melon très froide, mangée « très vite, et quand on a bien chaud, peut en effet trou- « bler la digestion.

« J'ai vu vendre à Paris de petits abricots tombés avant « leur maturité ; les enfants, heureux d'en avoir cinq « ou six pour un sou, s'empressaient d'en acheter. Ce « sont ces abricots qui rendent malade ; il ne faut point « en laisser manger aux enfants. Les jeunes filles man- « gent souvent avec avidité les pommes avant qu'elles « soient mûres, il faut les en empêcher et surveiller leur « santé, car ce désir dénote un état maladif.

176. — « L'œuf de la poule est un excellent aliment « qui se digère parfaitement, nourrit beaucoup, et qui « convient à tous les estomacs, aux convalescents comme « aux personnes en bonne santé.

177. — « Le lait est la première nourriture de « l'homme. Cet aliment lui a suffi seul pendant les pre- « miers mois de sa vie, il lui convient encore à tout âge.

178. — « Le lait pur ou associé à d'autres substances « alimentaires, ou transformé par des préparations par- « ticulières en beurre ou en fromage, est un aliment « dont on fait une consommation journalière. Le lait de « chèvre est plus tonique et contient plus de fromage « que celui de la vache, qui présente une plus grande « quantité de beurre et qui est plus rafraichissant. Le « lait de brebis fait un fromage épais assez difficile à « digérer.

« Il est des personnes qui ne digèrent pas le lait et « qui sont dérangées par cet aliment ; à ces personnes, « on conseille souvent d'associer le lait à des excitants « aromatiques. Il nous paraît plus simple et surtout « beaucoup plus raisonnable de renoncer à un aliment « qui trouble la digestion.

179. — « La médiocrité du lait dans les grandes villes, « et surtout à Paris, nous dit assez qu'il ne faut point en « faire trop prendre aux enfants, ni même aux grandes « personnes qui font peu d'exercice et qui sont logées « dans des lieux bas et humides. » (Tessereau)

CHAPITRE QUATRIÈME

PRINCIPES OU LOIS CULINAIRES.

Exécution culinaire.

180. — La cuisine se compose des quatre substances alimentaires que nous venons d'examiner, se perfectionne par l'emploi d'assaisonnements, s'exécute et se complète à l'aide d'agents intermédiaires tirés pour la plupart de ces quatre substances mêmes, et commandés par une force indispensable, primitive, indépendante, le *feu*.

181. — Les principaux assaisonnements à l'aide desquels la cuisine se perfectionne sont : 1° les *stimulants;* 2° les *aromatiques;* 3° les *acides;* 4° les *édulcorants.*

182. — Les stimulants sont : le sel, le poivre, l'oignon, l'échalotte, les fines herbes, le vin blanc sec réduit, le madère, etc.

183. — Les aromatiques sont : le thym, le laurier, la muscade, le zeste du citron, de l'orange, la vanille, la cannelle, etc.

184. — Les acides sont : le jus de citron, le vinaigre, le verjus, etc.

185. — Les édulcorants sont : le sucre, le miel, etc.

186. — Les stimulants ont pour objet de relever la

fadeur des mets, d'en faciliter la digestion et de les harmoniser avec notre palais en les conformant à nos habitudes gustuelles.

187. — Les aromatiques ont pour objet de parfumer les mets et de les rendre plus agréables.

188. — Les acides relèvent aussi la fadeur des mets et aiguisent l'appétit détendu.

189. — Les édulcorants adoucissent les mets, les sucrent.

190. — Les assaisonnements employés avec modération améliorent les préparations culinaires, excitent l'appétit et facilitent la digestion.

191. — L'art d'employer les assaisonnements consiste à ne les laisser jamais dominer, à faire qu'on ne les sente pas. Ainsi, dans un potage bien assaisonné, on ne s'aperçoit pas qu'il y ait du sel ni qu'il en manque. Dans une sauce bien confectionnée, on ne discerne particulièrement aucun des ingrédients qui la remontent, mais un ensemble appétitif, harmonieux, indéfinissable. Dans un ragoût, dans une braise, etc., où l'on fait ordinairement usage d'un bouquet garni, on ne doit sentir ni le thym ni le laurier, mais un je ne sais quoi d'agréable et de provocateur.

192. — Tel est en général l'art d'employer les assaisonnements ou ingrédients. Les seuls que l'on puisse laisser dominer sont ceux dont les propriétés sont douces et inoffensives, et lorsque seulement ces assaisonnements sont destinés à donner un caractère, un titre aux préparations où ils entrent, comme la truffe noire, le champignon, les tomates, les fines herbes, le zeste de citron ou d'orange, la vanille, le café, etc. ; lorsque, disons-nous, ces ingrédients sont employés comme cachet, comme caractère de la préparation, et qu'ils ajoutent leur nom à

celui de cette préparation : ainsi on fait des sauces aux truffes, aux champignons, etc. ; des crêmes, des gelées au citron, à l'orange, à la vanille, etc., etc. ; mais on ne fait jamais des potages au sel, des ragoûts au poivre, des blanquettes au thym ou au laurier, etc. : pourquoi donc y ferait-on dominer ces ingrédients ?

193. — Il existe, à la vérité, certaines sauces comme sauce au poivre, sauce au piment, sauce à l'ail, etc. Toutes ces préparations ne sont que des productions bâtardes, des sortes de poisons inventés par l'ignorance, qui, impuissante à se distinguer en faisant les choses convenablement, cherche au moins à se signaler par des étourderies extravagantes, par des inventions aussi barbares que privées de bon sens ; mais, au demeurant, ces préparations ne sont que des sortes de potions vénéneuses que la cuisine doit rejeter de son sein, parce que, au lieu de la rapprocher de son objet (3), elles l'en éloignent.

194. — « Le sel employé à petite dose, dit le docteur « Tessereau, est le plus convenable de tous les assaison- « nements, il relève la saveur des aliments et en facilite « réellement la digestion ; il ne faut pas cependant en « faire abus. »

Caractère des Opérations culinaires.

195. — Celui qui, étranger aux connaissances culinaires, pénètre dans ces lieux où s'élaborent ces grands et importants travaux de bouche, est frappé à la vue de cette multitude d'ustensiles qui, sous des formes et des grandeurs variées, projettent à l'unisson des vapeurs dans l'atmosphère.

196. — Ici c'est une broche qui tourne devant un feu bien attisé ; à côté c'est une grillade ardente qui pétille et obscurcit l'air d'une épaisse fumée ; plus loin c'est

une friture ou un sauté qui crie ; le tout est entremêlé de marmites, de casseroles, de bassines en ébullition.

197. — En présence de cette foule d'opérations diverses plus ou moins actives, fonctionnant chacune à sa manière et avec des modifications si variées ; à la vue de tout cet appareil de cuisine, on pourrait croire qu'il y a là autant d'espèces de cuisson que d'opérations diverses, que chaque préparation culinaire est traitée d'une manière complètement différente, et que la méthode qui préside à ces grands travaux se divise dans les mêmes proportions; ceci est en effet vrai quant aux soins, quant à la conduite des diverses opérations. Mais, quant au caractère de l'opération, quant à l'action qu'elle exerce sur les substances en cuisson, quant au mode de cuisson enfin, toutes opèrent par *dissolution* ou par *concentration :* il n'y a pas un tiers moyen de cuire.

198. — Les soins ou la conduite d'une opération culinaire, c'est le maintien de la température qui convient exactement à chaque opération, suivant la nature de la substance employée et le mode de cuisson adopté.

199. — Le mode de cuisson, c'est au contraire le caractère d'une opération culinaire exerçant sur la substance une action tantôt dissolvante, tantôt concentrante, suivant la nature de l'agent et le degré de température où il est maintenu.

200. — Ainsi les soins ou la conduite d'une opération culinaire sont aussi multipliés que le nombre d'opérations est grand, c'est-à-dire que chaque opération exige des soins particuliers; mais il n'y a que deux espèces d'opérations culinaires ou deux modes de cuisson, ou deux caractères de cuisson distinctincts : 1° le *bouilli* ou les cuissons par ébullition ; 2° le *rôti* ou les cuissons par concentration.

201.—Ainsi, quelque variées, quelque diversifiées que paraissent être de prime abord les opérations culinaires, toutes opèrent par l'un ou l'autre de ces deux modes de cuisson : *bouillir* ou *rôtir*.

Définition du bouilli et du rôti, ou des opérations par ébullition ou par concentration.

202. — Une opération par ébullition est celle qui exerce sur les substances en cuisson une action *dissolvante*, celle dont le résultat donne une préparation *bouillie* ou une substance cuite plus ou moins privée de ses sucs.

203. — Une opération par concentration est celle qui exerce sur la substance en cuisson une action *concentrante;* celle dont le résultat donne une préparation *rôtie* ou une substance cuite et en possession de ses sucs.

204.—Ainsi toute opération culinaire qui, en cuisant les substances, en *extrait* les sucs, est invariablement une opération par ébullition, et le résultat de cette opération est une préparation *bouillie*.

205. — Toute opération culinaire qui, en cuisant les substances, leur *conserve* les sucs qu'elles possèdent, est invariablement une opération par concentration, et le résultat de cette opération est une préparation *rôtie*.

206. — Or, comme l'action des agents culinaires ne saurait être autrement que dissolvante ou concentrante, il s'ensuit nécessairement que tout rentre dans les deux modes de cuisson cités plus haut, le *bouilli* et le *rôti*.

Des agents culinaires.

207. — Quand on soumet une substance alimentaire à l'action du feu, on le fait généralement ou à l'aide d'un

liquide intermédiaire ou à feu nu; il n'y a pas d'exception.

208. — On appelle feu nu les *émissions* caloriques envoyées par les braises incandescentes d'une grillade ou le feu de broche.

209. — Les liquides intermédiaires et le feu nu, exerçant sur les substances en cuisson une action culinaire, se nomment *agents culinaires*.

210. — Les agents intermédiaires ou liquides à l'aide desquels s'accomplissent les opérations culinaires se nomment *agents culinaires pondérables* ou *agents liquides*.

211. — Les émissions caloriques envoyées par les braises incandescentes ou le foyer ardent, opérant, directement ou sans intermédiaire, la cuisson des substances soumises à leur action, se nomment *agents culinaires impondérables*.

212. — Il y a deux espèces d'agents pondérables : 1° ceux dont la température ne peut dépasser *cent* à *cent cinq* ou *six degrés*, comme l'*eau*, le *vin*, le *lait*, etc. ; que ces liquides soient purs ou déjà saturés d'autres substances, et apparaissant alors sous forme de sauce, de bouillon, de jus, etc. ; 2° ceux dont la température peut atteindre un degré beaucoup plus élevé, comme tous les liquides gras à l'état de pureté, tels que l'*huile*, le *beurre*, la *graisse* clarifiés, etc.

213. — Les premiers se nomment *dissolvants* permanents.

214. — Les seconds s'appellent *dissolvants accidentels*.

215. — Les agents impondérables ou émissions caloriques, de même que les liquides gras purifiés, sont aussi des *dissolvants accidentels*.

216. — Toute substance cuite à l'aide des dissolvants permanents ne peut être autrement que *bouillie*.

217. — Toute substance cuite à l'aide des dissolvants accidentels peut être *bouillie* ; mais elle sera *rôtie* si l'agent conserve, pendant toute la durée de l'opération, la *température* qui convient à la *concentration* des sucs de la substance.

218. — La température des dissolvants accidentels pondérables ou impondérables, portée et maintenue au degré calorique qui convient exactement à la concentration des sucs des diverses substances traitées par eux, se nomment *équilibre calorique*.

219. — Les préparations culinaires bien conduites, résultant d'une opération par les dissolvants accidentels impondérables ou liquides gras purifiés, se nomment *rôtis à feu concentré*.

220. — Les préparations culinaires bien conduites, résultant d'une opération par les dissolvants accidentels impondérables ou émissions caloriques d'une grillade ou d'un feu de broche, se nomment *rôtis à feu nu*.

221. — Ainsi tout agent culinaire peut être dissolvant ou exercer sur les substances qui lui sont soumises une action dissolvante, il suffit pour cela qu'il ne puisse atteindre ou qu'on néglige de le porter ou de le maintenir au degré de température qui constitue l'équilibre calorique (243). Mais il n'y a que les dissolvants accidentels pondérables (214) ou impondérables (215) qui puissent devenir concentrants ou accumuler la température nécessaire à la concentration des sucs.

222. — Les dissolvants permanents sont les agents naturels des cuissons par ébullition ; quand ils ont une certaine étendue, ils constituent les grandes cuissons, les cuissons à grand mouillement, etc. ; plus courts, ils forment les petites cuissons, les braises, les gratins.

223. — Les dissolvants accidentels liquides ou pondé-

rables et les dissolvants impondérables sont les agents naturels des cuissons par concentration; courts, les premiers forment les sautés, plus longs, ils constituent les fritures; les seconds composent les grillades, les feux de broche.

Ainsi les dissolvants permanents, ou l'eau, le vin, le lait, etc., qu'ils soient purs ou convertis en sauce, en bouillon, en jus, en glace de viande, etc., avec les dissolvants accidentels, ou l'huile, le beurre, la graisse à l'état de pureté et le feu nu : voilà tous les agents culinaires.

224. — Les dissolvants permanents ne peuvent opérer autrement que par dissolution (216).

225. — Les dissolvants accidentels peuvent opérer par dissolution et par concentration, suivant leur degré calorique (217).

226 — Les dissolvants permanents et les dissolvants accidentels liquides ou pondérables sont les agents secondaires, relatifs, dépendants.

227. — Le feu est l'agent primitif, indispensable, supérieur, celui qui préside, commande, dirige les agents secondaires.

228. — Le feu peut, jusqu'à un certain point, se passer des agents secondaires ; ceux-ci n'ont de puissance calorique que celle qu'ils reçoivent de l'agent supérieur; de telle sorte que l'action dissolvante ou concentrante qu'ils exercent sur les substances en cuisson, ils la lui doivent toute entière.

Assimilation culinaire par les dissolvants permanents.

229. — Les dissolvants permanents s'assimilent les sucs qu'ils dissolvent, s'emparent des principes corsés

qu'ils enlèvent à la substance soumise à leur action, se les unissent et font corps avec eux. Suivant que ces sucs ont une valeur culinaire plus ou moins grande, suivant que la dissolution en est plus ou moins considérable, les dissolvants augmentent de qualité et deviennent, dans les mêmes proportions, plus agréables, plus nourris, plus corsés, plus moelleux, etc.

230. — Les dissolvants permanents ne s'assimilent pas seulement les sucs, mais aussi les parfums de la substance en cuisson, de même que la substance peut aussi s'enrichir à leurs dépens, suivant que l'équilibre substantiel ou aromatique s'établit de la substance à l'agent ou de l'agent à la substance.

231. — C'est cet échange, c'est cette communication entre les deux éléments d'une opération culinaire ou entre l'agent et la substance qui établit la solidarité culinaire dont nous parlerons plus loin.

Vaporisation culinaire par les dissolvants accidentels.

232. — Les dissolvants accidentels liquides ou pondérables (214), bien conduits, vaporisent ou rejettent au fur et à mesure qu'elles se produisent, toutes les émanations humides produites par la substance en cuisson ; ce n'est qu'à cette condition que le liquide peut se maintenir pur, conserver ses propriétés concentrantes et agir ou opérer par concentration.

233. — Les émanations vaporisées produites par la substance en cuisson ne résultent point de la dissolution de ses sucs, mais des humidités plus ou moins aqueuses qu'elle contient. Leur effet est d'en purifier les sucs et de les rendre plus sapides (229, 240, 241).

234. — Les dissolvants accidentels liquides ou pondé-

rables et les dissolvants accidentels impondérables peuvent aussi, quand ils sont mal conduits, dissoudre les sucs, mais ne s'y combinent jamais.

235. — Les sucs dissous par les dissolvants accidentels pondérables, ou liquides gras purifiés mal conduits, se précipitent au fond de ces liquides, les dénaturent et leur ôtent de plus en plus leurs propriétés concentrantes (232).

236. — Les sucs dissous par les dissolvants impondérables ou émanations caloriques (215) se perdent également dans la lèchefrite ou sur les braises de la grillade.

237. — Toute opération culinaire accomplie à l'aide des dissolvants accidentels pondérables ou impondérables, dont le résultat est une dissolution (269), annonce une mauvaise exécution culinaire.

238. — L'échange ou la communication aromatique seule existe entre les dissolvants accidentels pondérables et impondérables et la substance soumise à leur action. Mais la communication ou l'échange substantiel ne peut exister entre eux, puisque les dissolvants accidentels n'ont pas de propriétés assimilantes (234).

Effet de la vaporisation des rôtis.

239. — L'évaporation d'un rôti, c'est cette vapeur qui s'en dégage pendant sa cuisson, que cette cuisson s'accomplisse devant le feu, sur le feu ou dans un liquide gras purifié (232, 252).

240. — Le rôti qui est placé dans les meilleures conditions d'évaporation, c'est celui dont la cuisson s'opère devant un feu de broche ou sous l'influence des agents impondérables (211).

241. — Quelle est la nature de cette évaporation, et quels en sont les effets ? Ces vapeurs résultent nécessai-

rement des parties les plus humides, les moins corsées de la substance, car c'est toujours ce qu'il y a de moins substantiel qui se réduit le premier; les sucs fussent-ils isolés de leur base (59) et soumis à une ébullition directe. En effet, si l'on fait réduire un extrait chargé de sucs, c'est toujours ce qu'il y a de plus substantiel, de plus corsé, qui reste au fond du vase et forme un résidu que l'on nomme glace de viande ou de poisson ou de légumes, suivant la nature des sucs dont l'extrait est saturé, et la glace renferme toujours la totalité des principes corsés ou substantiels du liquide réduit; à plus forte raison ces principes seront conservés aux sucs qui ne seront échauffés ou rapprochés qu'à travers les mailles du tissu musculaire ou fibre (59).

242. — Mais l'évaporation par la rôtissure ne se borne pas à respecter seulement ce qu'il y a de bon, de corsé dans les sucs, elle les purifie encore de tout ce qu'ils ont de moins parfait, de moins exquis. Aussi les sucs de viandes rôties convenablement sont-ils portés à l'apogée de leur sapidité, de leur esculence. Voilà pourquoi, dans la cuisine transcendante, on fait rôtir à demi des gigots et des volailles que l'on poignarde au sortir de la broche, et que l'on plonge aussitôt dans le pot-au-feu ou autre extrait en fonction pour en bonifier ces derniers.

De l'équilibre calorique.

243. — L'équilibre calorique, c'est la température qui convient exactement à la concentration des sucs de la substance en cuisson et, autant que possible, à la coloration de cette substance pendant sa cuisson.

244. — L'équilibre calorique ne s'applique qu'aux opérations par concentration ou de la rôtisserie.

245. — L'équilibre calorique est l'âme de la rôtisserie, ou plutôt c'est la rôtisserie elle-même, car ce n'est qu'autant que cette grande loi culinaire sera bien observée qu'une opération sera véritablement concentrante (203).

246. — Il y a deux espèces d'équilibre : 1° celui qui s'applique aux rôtis à feu concentré (219); 2° celui qui s'applique aux rôtis à feu nu (220).

De l'équilibre des rôts à feu nu.

247. — L'équilibre des rôts à feu nu consiste à envoyer contre la substance en cuisson des rayons caloriques pouvant former autour d'elle, et pendant un temps déterminé, une croûte ou rissolé capable de résister à la pression intérieure des sucs et les tenir emprisonnés, malgré la dilatation qui s'opère en eux sous l'influence calorique qu'ils subissent.

248 — Il est évident : 1° que plus la quantité de suc contenu dans la substance en cuisson sera grande, plus la dilatation en sera *prompte* et *considérable ;* 2° que plus cette dilatation sera considérable, plus aussi la pression qu'elle exercera à l'intérieur contre la croûte extérieure sera forte, sera énergique. Or, par une conséquence nécessaire, plus la pression des sucs dilatés devra se manifester promptement et vigoureusement, plus aussi la croûte destinée à les maintenir devra être rapidement et solidement formée. Mais la prompte formation de la croûte et sa solidité sont toujours en raison directe de l'intensité des émanations caloriques frappant la substance. Donc, plus cette dernière contiendra de matières solubles, plus aussi la température des rayons agissant sur elle devra être élevée, sans toutefois aller jusqu'à noircir ou brûler la pièce, mais seulement pour opposer

à temps et dans des conditions convenables un obstacle à la sortie des sucs. Cette nécessité va ensuite en diminuant à mesure que la croûte augmente de solidité.

Ainsi, on ne doit pas faire rôtir un filet de bœuf, un gigot de mouton ou un jeune perdreau, etc., comme on ferait rôtir un morceau de veau, un quartier d'agneau ou une volaille jeune, etc.

Les premières, qui sont des viandes fortement chargées de suc extractif, veulent une température plus élevée que les secondes, qui en possèdent comparativement une moindre quantité. De même il faudra une température plus élevée pour rôtir convenablement une volaille grasse et surtout des gibiers gras et petits, que si ces mêmes volailles ou gibiers étaient maigres[1].

Il en est de même à l'égard des grillades.

De l'équilibre des rôts à feu concentré.

249. — L'équilibre des rôts à feu concentré consiste à entretenir le liquide gras, ou dissolvant accidentel, au degré de température qui lui est nécessaire pour exercer sur la substance en cuisson une action concentrante. Ce n'est pas ici l'agent intermédiaire qui doit varier de température, car il faut toujours, sauf quelques rares exceptions que nous indiquerons plus loin, qu'il soit maintenu pendant toute la durée de l'opération [2] à une température presque égale; mais c'est le feu ou agent supérieur (227)

[1] La graisse elle-même peut être préservée de la dissolution, quand la pièce est tendre et soumise à une température élevée.

[2] Une opération culinaire ne commence qu'au moment où les deux éléments de l'opération sont en présence. Ainsi le temps qu'une friture met pour s'échauffer ne fait pas partie de l'opération culinaire.

qui a besoin d'une intensité quelquefois très grande pour porter promptement et maintenir l'agent secondaire au degré calorique dont il peut avoir besoin.

250. — Il est clair, en effet, que, si l'opération que je conduis est considérable, et qu'elle se compose de substances dégageant sans cesse des humidités tendant à refroidir le liquide, j'aurai besoin pour combattre, pour dominer, pour réduire ces humidités, d'une somme calorique beaucoup plus grande que si l'opération est peu considérable ou composée de substances moins rebelles, moins réagissantes. Mais que l'opération soit considérable et dépense beaucoup de calorique, ou qu'elle soit petite et coûte peu d'entretien, la température du liquide de l'une et de l'autre devra être la même.

Phénomènes physiques de la rôtisserie.

251. — Les cuissons par concentration s'opèrent par voie de transmission, et non par voie d'insinuation, comme celles par ébullition. L'agent concentrant, soit pondérable, soit impondérable, frappe et enveloppe la substance soumise à son action. La première couche s'échauffe, les sucs se retirent vers le centre, et la croûte se forme à la surface. Le calorique de la première couche se transmet à la seconde, et ainsi de suite. Les sucs retenus par la couche extérieure ne pouvant fuir le tissu, s'échauffent eux-mêmes, et contribuent puissamment à la cuisson de leur base (59). Car il est clair que, si la transmission calorique n'avait lieu que par couche, pour peu que la pièce fût grosse, elle serait brûlée à l'extérieur avant même que l'intérieur en fût échauffé. C'est en effet ce qui arrive quand on fait rôtir des viandes privées de suc, ou n'ayant pas toute la tendreté nécessaire.

252. — Si l'on examine tourner devant un feu de broche une viande fortement chargée de suc extractif, on la voit d'abord se retirer, se contracter, en même temps qu'il s'en dégage une vapeur aqueuse assez abondante, provenant de la volatilisation de ses parties humides (239, 240, 241); puis ces vapeurs disparaissent, le tissu cesse de se contracter et semble réagir. Si c'est un morceau de filet de bœuf ou autre viande de cette nature, on la voit se renfler vers les endroits où la croûte est le plus mince. Quelle est la cause de ce phénomène? C'est qu'à mesure que le tissu s'est retiré, les sucs de l'intérieur se sont dilatés ou ont augmenté de volume. En ce moment, le tissu ne peut plus les contenir; ils le pressent à l'intérieur et cherchent à s'échapper.

Bientôt, à travers les mailles, ils se livrent un pénible passage, les voilà qui coulent. Observez les premières gouttes, elles sont rouges, très rouges.

Encore deux ou trois tours ; elles deviennent blondes L'opération est terminée [1].

253. — Supposons maintenant, au lieu d'une opération de broche, une grillade ou un sauté; examinons un bifteck sur le gril ou une côtelette de mouton dans un sautoir, que se passe-t-il? Ici le feu n'arrive que d'un côté, aussi voit-on la viande prendre de plus en plus une forme convexe résultant de la contraction partielle du tissu, de la contraction s'opérant seulement du côté de la viande le plus voisin du feu, le plus immédiatement exposé à ses attaques, puis on voit les sucs refoulés venir se présenter à la surface convexe de la viande [2]. Que signifie ce phéno-

[1] Ceci s'applique, bien entendu, aux viandes fortement chargées de suc extractif, comme filet de bœuf, gigot, gibiers jeunes, etc.

[2] Il faut avoir grand soin de ne pas attendre, pour tourner son bifteck ou ses côtelettes, que cette convexité ait eu lieu, parce que, précisément

mène, pourquoi la viande prend-elle cette forme bombée, sphéroïdale, et pourquoi les sucs sont-ils refoulés du côté opposé? La viande se bombe, parce que la contraction n'a lieu que d'un côté, parce que l'agent, au lieu de la pénétrer comme dans les opérations par ébulition, n'en attaque que la surface; les sucs apparaissent du côté convexe, parce qu'au lieu d'être dissous ils sont refoulés, concentrés, etc.

254. — Mais, si, au lieu de cette température formant à l'extérieur des substances, cette croûte, ce rissolé à l'aide duquel les sucs sont maintenus, sont emprisonnés à l'intérieur, elles étaient soumises à l'influence d'une température trop basse et impuissante à donner ce résultat, il est évident que les mêmes phénomènes n'auraient pas lieu, que la croûte superficielle ne se formerait pas, et que les sucs, au lieu d'être concentrés et conservés à leur base, seraient au contraire complètement dissous, quelle que fût d'ailleurs la nature de l'agent (234).

255. — Ainsi il ne suffit pas, pour faire rôtir une viande, de la passer dans une broche de fer, de la mettre tourner

en se contractant du côté du feu, la viande se dilate du côté opposé; les cellules du tissu y sont tout ouvertes, et les sucs chassés en vertu de la concentration les remplissent. Tournez maintenant cette viande, les sucs, n'étant plus maintenus par rien, couleront en pure perte dans la braise ou le sautoir, et ce qu'il y aura encore de plus malheureux, c'est qu'en tombant sur les charbons il s'en dégagera une grande quantité de fumée qui, pénétrant dans le tissu ouvert, donnera à la viande un très mauvais goût de fumée (114).

Mais, s'il s'agit d'un sauté, et que ces sucs viennent se joindre au liquide gras servant d'agent, les conséquences seront plus funestes encore : l'agent, étant alors dénaturé (232) par l'addition de ces sucs, ne peut plus exercer qu'une action dissolvante sur ces viandes à demi rôties. Il en résultera un je ne sais quoi qui ne sera ni rôti ni bouilli, mais qui apparaîtra dur, sec et de mauvais goût. C'est là ce qui a fait dire à tous nos grands cuisiniers qu'un sauté ne doit jamais bouillir.

devant le feu, cuire sur un gril, dans un sautoir ou dans une friture; il faut de plus que l'agent culinaire soit porté et maintenu au degré de température qui convient, suivant l'état de cette viande, à la concentration de ses sucs pendant sa cuisson. C'est cette température exactement observée qui constitue l'équilibre calorique (243).

De l'à point de cuisson.

256. — L'à point de cuisson est la détermination précise, exacte, du moment où s'achève une opération culinaire; son observation consiste : 1° à arrêter la marche de cette opération aussitôt la cuisson de la substance achevée; 2° à servir immédiatement cette substance. Il faut donc, pour bien pratiquer cette loi culinaire, pouvoir d'avance apprécier le temps que telle substance doit mettre à sa cuisson; car, pour servir un mets à propos il faut aussi l'avoir commencé à propos.

257. — En effet, si je retire du feu sans la dresser une substance cuite, elle se refroidit; la croûte extérieure ou rissolée qui l'enveloppe[1] se ramollit, se détend et livre passage aux sucs, qui s'écoulent très rapidement; si je la maintiens au feu, j'outre passe l'à point de cuisson.

258. — L'à point de cuisson repose donc principalement sur l'expérience, qui nous inspire la durée approximative des diverses opérations culinaires, et sur l'instinct qui fait qu'un praticien habile décide au premier coup d'œil de l'opportunité d'arrêter ou de laisser marcher ses opérations.

L'à point de cuisson porte sur toute la cuisine et s'applique à toutes les opérations, soit par ébullition, soit par concentration, mais avec de grandes modifications.

[1] Nous supposons ici une substance rôtie.

259.—Ainsi, à l'égard des préparations bouillies, il est moins susceptible, on peut toujours avec quelques précautions les maintenir chaudes pendant un certain temps sans pour cela en détruire l'à point. Mais il n'en est pas de même à l'égard des préparations rôties, et plus petites et plus riches en matières solubles sont les substances qui composent ces préparations, plus grande, plus importante est la nécessité de l'à point de cuisson. On peut toujours sans grand danger faire un peu d'avance et maintenir chaud un rôti de veau, une dinde ou un chapon truffé, etc.; mais ce serait un crime, une profanation culinaire, que de faire d'avance griller un bifteck, une côtelette de mouton, ou rôtir à la broche des bec-figues ou des ortolans gras.

260. — On reconnaît l'instant où s'achève la cuisson d'une substance bouillie, lorsque, en appuyant le doigt sur elle ou en la pinçant, elle cède facilement.

261. — On reconnaît l'instant où s'achève la cuisson d'une substance grillée, sautée ou frite, etc., lorsque, en appuyant le doigt sur elle ou en la pinçant légèrement, elle oppose une certaine résistance, elle n'a plus la mollesse d'une substance crue.

Le meilleur moyen de reconnaître l'à point de cuisson des rôts à la broche, c'est de consulter lés phénomènes de la rôtisserie (252).

262. — Degrés de cuisson des viandes. — Il y a dans la cuisson des viandes deux degrés différents : 1° celui que l'on appelle la cuisson *complète;* 2° celui que l'on nomme la cuisson *sanguinolente*.

263. — La cuisson complète est celle qui convient : 1° à toutes les préparations *bouillies*, quelle que soit l'espèce ou la nature de la viande ; 2° à toutes les préparations rôties, formées de viandes blanches.

264. — La cuisson sanguinolente est celle qui convient aux préparations rôties, plus particulièrement à feu nu, et formées de viandes noires fortement chargées de suc extractif.

De la dissolution en général.

265.—La dissolution est : 1° l'extraction des principes solubles contenues dans une substance soumise à l'influence d'agents exerçant sur elle une action dissolvante; 2° la conversion en liquide d'un corps fusible, soit par l'effet d'un autre liquide, soit par l'application du calorique, soit enfin par l'intervention de toute autre force dissolvante.

Dans la dissolution culinaire, nous n'avons à nous occuper que de la première : celle qui a pour objet l'extraction des sucs.

Dissolution culinaire ou extractive.

266.— La dissolution culinaire est de deux espèces : 1° la dissolution *proprement dite* et la dissolution *équilibrique*.

267.— Dissolution proprement dite. — La dissolution proprement dite est l'extraction des sucs d'une substance sans leur remplacement par d'autres sucs ou d'autres liquides. Ainsi, lorsque sur une grillade ou devant un feu de broche, une viande ou toute autre substance abandonne ses sucs par suite d'une mauvaise direction de l'équilibre calorique ou par suite de l'inobservation de l'à point de cuisson (257), il y a là une perte véritable de sucs sans aucune compensation.

268. — De même, si je plonge dans une friture froide une substance possédant des sucs, la friture opèrera d'abord sur cette substance une dissolution équilibrique; mais, aussitôt qu'elle atteindra son point de

concentration, elle se retirera de la substance (ce qui n'est pas grand dommage), et la livrera cuite, privée d'une partie de ses sucs.

La dissolution qui résulte de la vaporisation par les dissolvants accidentels pondérables ou impondérables, maintenue à l'état de concentration, ne nuit jamais à la substance ; c'est au contraire une conséquence favorable à sa qualité et inhérente aux opérations de ce genre (241).

269. — Dissolution équilibrique. — La dissolution équilibrique est celle qui s'opère sous l'action d'un dissolvant permanent plus pauvre que la substance, et par suite de laquelle l'équilibre substantiel s'établit entre les deux éléments de l'opération. Ainsi, lorsque je fais un pot-au-feu ou tout autre extrait, il s'opère sur les substances en cuisson une dissolution équilibrique. C'est-à-dire qu'à mesure que les sucs de ces dernières sont dissous, sont extraits, ils sont immédiatement remplacés dans le tissu par le dissolvant lui-même, de telle sorte que les substances sortiront cuites de leur mouillement tout aussi imprégnées, tout aussi injectées qu'elles l'étaient au moment de leur immersion, seulement le liquide substitué sera plus riche ou plus pauvre, suivant les lois de l'équilibre de saturation, que nous examinerons plus loin.

La dissolution équilibrique diffère donc de la dissolution proprement dite, en ce que, dans l'une, les sucs dissous sont remplacés par l'agent, tandis que, dans l'autre, ils ne le sont pas.

270. — La dissolution peut être double, c'est-à-dire qu'elle peut attaquer le principe substantiel et le prin-

cipe aromatique de la substance; mais elle ne peut être équilibrique qu'à l'égard du premier.

De la saturation culinaire.

271. —La saturation est l'état d'un liquide tenant en dissolution et en suspension une certaine quantité de principes empruntés à d'autres substances, et avec lesquels il s'est identifié, avec lesquels il fait corps. Plus ces principes étrangers au liquide primitif sont considérables, plus la saturation est forte : ainsi, le bouillon, le jus, la gelée, etc., sont des liquides saturés ou de l'eau chargée des principes solubles dérobés aux viandes, au sel, aux légumes, etc. sur lesquels elle a, commandée par le feu (227), exercé une action dissolvante.

De la résorption culinaire.

272. — La résorption culinaire, c'est l'absorption par la substance des principes absorbables existant chez l'agent en contact avec elle, et n'existant pas chez la substance ou n'y existant pas au même degré.

La résorption est une conséquence de l'équilibre substantiel et aromatique, qui s'établit suivant certaines lois, entre les deux éléments d'une opération par ébullition.

273.— Dans toute opération par ébullition, s'il n'y a dissolution par l'agent, il y a nécessairement résorption par la substance, à moins que les principes corsés et aromatiques des deux éléments de l'opération ne soient exactement en équilibre, ce qui est très rare.

C'est en vertu de la résorption que les substances s'imprègnent du goût de l'agent, et c'est en vertu de la dissolution que les dissolvants permanents se saturent des principes de la substance.

274. — Dans une opération par ébullition, la résorp-

tion est tantôt double, tantôt simple : elle est double lorsque la substance s'empare en même temps des principes substantiels et aromatiques de l'agent; elle est simple lorsqu'elle ne s'assimile que l'un de ces principes.

275. — Dans une opération par concentration, exécutée à l'aide des agents impondérables (211), la résorption est toujours simple et aromatique.

276. — Dans une opération par ébullition, la résorption par la substance et la dissolution par l'agent sont très souvent croisées ; c'est à dire qu'en même temps qu'il y a résorption par la substance des principes aromatiques de l'agent, il y a dissolution par celui-ci des principes substantiels de la substance, ou *vice-versa*.

De l'équilibre substantiel et aromatique.

277.— L'équilibre substantiel et aromatique est cette égalité de substance corsée et d'arome qui, en vertu de l'échange, s'établit, suivant certaines lois, entre l'agent et la substance, dans toute opération par ébullition.

Etant donné que l'échange ou la communication existe entre le dissolvant permanent et assimilateur et la substance soumise à son action, il est clair que cet échange durera tant que la dissolution et l'assimilation par l'agent ou la résorption par la substance n'auront pas établi l'équilibre entre eux, à l'égard de tous les principes pouvant être dissous, assimilés ou résorbés ; que, par conséquent, les pertes de la substance seront d'autant plus grandes qu'elle sera plus riche en principes solubles, et que l'agent sera plus pauvre, sera moins saturé de ces mêmes principes, et réciproquement. D'où il suit que, si je traite une petite quantité de viande par une grande

quantité d'eau, j'aurai non-seulement un extrait pauvre, mais encore une viande délavée (269).

De la solidarité culinaire.

278. — Puisqu'il y a échange, puisqu'il y a communication entre les deux éléments d'une opération culinaire, il est clair qu'il existe entre eux une grande solidarité, que des qualités de l'un dépendront celles de l'autre, et réciproquement.

Lorsque la dissolution par l'agent ou la résorption par la substance sont doubles ou croisées (270, 274, 276), la solidarité est complète; lorsqu'elle est simple (275), la solidarité n'est que partielle.

279. — La communication ou l'échange solidaire qui s'établit entre les deux éléments d'une opération par ébullition est toujours en raison directe : 1° de la profondeur de l'insinuation par l'agent dans la substance; 2° de la facilité avec laquelle l'échange se fait; 3° du temps que les deux éléments restent en présence avant l'établissement de l'équilibre.

280. — Quant à la communication ou l'échange solidaire qui s'établit entre les deux éléments d'une opération par concentration, elle est toujours en raison directe : 1° du contact plus ou moins immédiat qui existe entre l'agent et la substance; 2° du temps que dure l'opération. De sorte que plus le voisinage sera grand, plus l'attouchement sera étroit, intime, et plus la substance restera de temps en présence de l'agent, plus aussi l'échange ou la communication aromatique sera considérable. C'est ce qui fait que la friture communique aux substances une odeur plus caractéristique que le sauté, la grillade plus que le feu de broche.

C'est parce que les bonnes ou les mauvaises propriétés de la substance passent chez l'agent que nous disons culinairement. La bonne viande fait le bon bouillon, etc.; et c'est parce que, de son côté, la substance résorbe chez l'agent ces mêmes propriétés que nous assaisonnons nos cuissons liquides [1], que nous y joignons souvent des légumes aromatiques ; que nous devons choisir pour nos fritures et pour nos sautés de bonnes huiles, de bonnes graisses ou de bon beurre ; que nous ne devons jamais nous servir, pour frire des viandes, des légumes ou des fruits, des liquides gras ou fritures ayant servi pour des poissons, parce que l'odeur de ces derniers est incompatible avec celle de toute autre substance. C'est pour la même raison que nous devons préférer, pour nos rôtis à feu nu, la braise et le feu de bois à la braise ou au feu de houille.

Nous donnerons plus loin toutes les explications relatives aux principaux agents culinaires considérés en eux-mêmes.

Digression sur les dissolvants impondérables.

281.—On a dit beaucoup de choses, bonnes ou mauvaises, sur le compte du feu de broche, sur la nature du combustible qui doit l'alimenter ; on pourrait écrire des volumes de tous les discours qui ont été débités sur cette matière, et l'on n'a jamais rien dit ou presque rien dit sur le compte des autres agents de la rôtisserie, tels que friture, sautés, etc., qui exercent pourtant une influence solidaire beaucoup plus grande, puisque leur contact avec la substance est plus immédiat, plus étroit, plus in-

[1] On appelle également cuisson le liquide servant d'agent et l'action de ce liquide sur les substances en cuisson.

time (280). On a surtout exalté les propriétés favorables de la broche au bois et rabaissé outre mesure celles de la broche au charbon de terre : il serait temps de faire un peu la part de chacune. Voici notre opinion à cet égard.

282.—Entre l'action culinaire des émissions caloriques d'un feu de bois et celle d'un feu de houille, il y a en effet une grande différence, et tout l'avantage est pour la première, car un feu de bois convenablement dirigé ne saurait exercer sur le rôti aucune influence fâcheuse, tandis que le feu de houille dégage pendant la combustion des gaz pouvant atteindre la substance et lui communiquer une mauvaise odeur, des saveurs désagréables.

283. — Mais, si l'on interpose une plaque de fonte entre le rôti et le feu de houille, il est évident que cette plaque, tamisant les rayons caloriques, détruira ou du moins atténuera sensiblement leur influence anticulinaire. Malheureusement ce système n'est applicable que dans une cuisine munie d'un fourneau assez puissant pour élever facilement la température à un haut degré et l'y maintenir.

284,—Quant aux cuisines moins bien dotées, il est un appareil simple et d'une alimentation combustible peu coûteuse. C'est celui qui consisterait dans la construction d'une grille allongée, formée de barreaux en fer recourbés comme les dents d'un grappin et suffisamment rapprochés pour soutenir les grosses braises. Cette grille étant disposée sous une cheminée, de façon à recevoir l'air par-dessous, maintiendrait le bois ou le charbon de bois [1], donnerait beaucoup de chaleur et dépenserait peu.

[1] Le charbon de bois, pour l'alimentation d'un feu de broche, a tout autant de vertu que le bois même.

C'est ainsi que, dans une maison où j'ai longtemps fait la cuisine, je m'en procurai une dont je fus toujours très satisfait.

On pourrait en outre placer derrière le rôti en cuisson une plaque métallique très brillante, afin qu'elle ait un plus grand pouvoir réfléchissant. Cette plaque, étant disposée de facon à faire converger sur la pièce les rayons caloriques, permettrait d'utiliser en même temps la chaleur directe et la chaleur réfléchie du foyer, et, de plus, intercepterait une notable portion de l'air froid, qui tend à ralentir l'opération.

De l'insinuation des agents culinaires.

285. — L'insinuation des agents culinaires, c'est la propriété qu'ils ont de s'introduire, de s'infiltrer dans les mailles du tissu ; mais cette propriété varie suivant une foule de circonstances que nous allons examiner.

286. — *A priori*, l'insinuation d'un liquide est en raison directe : 1° de sa fluidité ; 2° du temps qu'il reste en contact avec la substance avant d'arriver au point d'ébullition, si c'est un dissolvant permanent, ou avant d'arriver au point de concentration, si c'est un dissolvant accidentel liquide. Ainsi l'eau commune est plus insinuante que le bouillon, celui-ci l'est plus que la sauce, le vin plus que le lait, etc.. De même l'huile est plus insinuante que la graisse, la graisse l'est plus que le beurre, et ainsi de suite, dans l'ordre de leur fluidité.

287. — L'insinuation existe même à froid chez tous les liquides d'une certaine fluidité ; mais elle augmente à mesure que le liquide s'échauffe, et cette augmentation dure chez le dissolvant permanent jusqu'au moment où il atteint son point d'ébullition ; alors elle fait

en diminuant des progrès semblables à ceux que fait en augmentant la saturation du liquide.

288.— Chez le dissolvant accidentel liquide, elle augmente jusqu'au moment où il atteint le degré calorique où il cesse d'opérer par dissolution et commence à agir par concentration ; alors elle disparaît complètement, et l'agent ne conserve plus aucune propriété insinuante, il se retire même des substances qu'il a pu pénétrer et opère dès lors par concentration pendant tout le temps qu'il est maintenu à ce degré de température (268).

289. — Mais remarquons bien ceci : l'insinuation d'un liquide est, suivant sa nature, proportionnée au temps qu'il met pour arriver au maximum de sa puissance insinuante ; il n'a donc jamais de pénétration rétroactive, et les substances qui y sont plongées pendant qu'il s'échauffe ou qu'il est échauffé perdent jusqu'à ce moment l'insinuation qui se fût opérée en elle si elles eussent été mises plus tôt en contact avec lui. C'est ce qui fait qu'une substance plongée dans une friture, ayant atteint le degré de calorique où elle cesse de s'insinuer, cuit par concentration et non par ébullition, c'est-à-dire qu'elle subit l'influence d'une température transmise et non insinuée (251), qu'elle est frite et non bouillie. C'est encore ce qui fait qu'une substance quelconque plongée dans un dissolvant permanent chaud sera d'autant moins pénétrée que la température de ce liquide se trouvera plus élevée au moment de l'immersion (279). D'où il suit que, si cette substance est tendre ou imprégnée de beaucoup de suc naturel, elle cuira sans presque se dissoudre, par le seul échauffement de ses propres sucs, conservant ainsi au préjudice de l'agent la presque totalité de ses éléments. Que si, au contraire, elle est dure, la cuisson et la dissolution en seront beaucoup plus longues et plus imparfaites.

Voilà pourquoi il faut mettre dans l'eau froide, ou liquides froids, les substances dont on veut extraire les sucs, comme celles employées à la formation ou combinaison des extraits et élever doucement à l'ébullition la température de cette eau, tandis que nous devons plonger, au contraire, dans des liquides bouillants celles que nous voulons préserver de la dissolution. C'est aussi de cette dernière façon que nous faisons blanchir nos légumes verts ; que nous faisons cuire les volailles tendres bouillies, auxquelles nous voulons conserver les sucs; et, comme l'état de saturation où se trouve l'agent influe considérablement encore sur la plus ou moins grande dissolution des substances, nous devons de plus attendre pour plonger ces dernières que le liquide soit autant que possible fortement saturé (277).

Puissance comparative des agents culinaires.

290. — La puissance des agents culinaires, c'est la propriété, c'est le pouvoir qu'ils ont d'attaquer avec plus ou moins d'énergie les substances qui leur sont soumises, et d'en opérer la cuisson d'une manière convenable ; mais cette puissance, mais cette propriété, n'existe pas chez tous ni toujours au même degré, et subit en outre des variations très grandes suivant leur état fluide ou saturé et la température où ils se trouvent au moment de l'immersion.

291. — La puissance des agents culinaires, considérée absolument, est en raison directe de leur état de fluidité; mais, considérée dans la marche d'une opération culinaire, dans les rapports de l'agent avec la substance, elle est en

[1] Nous disons volailles *tendres*, parce que, en diminuant l'insinuation d'un agent, on affaiblit aussi sa puissance culinaire. Voilà pourquoi on ne peut faire cuire par astringence que des substances tendres.

raison directe de l'état de pénétration où se trouve l'agent dans le tissu de la substance, de sorte que, plus cette pénétration, plus cette insinuation est profonde, plus aussi la puissance culinaire de l'agent est grande, plus ses attaques sont énergiques, plus les ravages dissolvants[1] qu'il exerce sont considérables *et vice versa*, et plus la puissance culinaire d'un agent sera grande, plus aussi on pourra lui confier des substances fermes, dures ; donc, plus ces dernières présenteront de fermeté, plus aussi on devra s'appliquer à les faire pénétrer par l'agent. Voilà pourquoi il faut d'avance mettre tremper les légumes secs et les mettre tremper un temps d'autant plus long, qu'ils sont plus durs, qu'ils ont perdu davantage leur eau de végétation (148).

Il suit de là que la puissance des agents culinaires opérant par dissolution est infiniment plus grande que celle des agents opérant par concentration, parce que, dans le premier cas, l'agent s'introduit, pénètre, s'insinue dans le tissu, dans les molécules de la substance, tandis que, dans le second, il la frappe sans s'y introduire, le calorique seul y pénètre par la transmission des couches du tissu qui s'échauffent mutuellement, et surtout par le voyage des sucs qui le charrient continuellement de la surface vers le centre, en vertu de la concentration, et d'où ils le ramènent constamment par le fait de la dilatation qui s'opère en eux (251).

Voilà pourquoi on ne peut faire cuire par concentration que des substances tendres ou possédant beaucoup de sucs naturels, tandis que toute substance alimentaire peut être cuite par ébullition.

[1] Nous disons ravages dissolvants, parce que, en effet, il n'y a que la dissolution qui soit plus grande, car l'intégrité des substances n'en est que mieux conservée.

292. — Ainsi la puissance des agents opérant par dissolution est plus grande que celle des agents opérant par concentration, elle est de plus en raison directe de leur état d'insinuation dans la substance.

293. — Il ne faudrait pas confondre la puissance culinaire des agents avec leur puissance calorique : l'une est le pouvoir plus ou moins grand qu'ils ont de cuire les diverses substances alimentaires, l'autre est leur degré de température.

Dispensation culinaire.

294. — La dispensation culinaire consiste 1° à traiter chaque substance alimentaire à l'aide d'agents culinaires appropriés à l'état de tendreté ou de fermeté de ces substances ; 2° à faire de chacune l'emploi le plus convenable et le plus conforme à sa nature et à l'économie du service. Connaissant, d'une part, la puissance relative des divers agents culinaires, et, d'autre part, quelles sont, parmi les diverses substances, celles qui offrent des caractères de tendreté ou de fermeté, sachant 1° que toute viande blanche temporative (29), toute viande blanche permanente (31) jeune, toute viande noire temporative (30) possédant du suc extractif en certaine abondance, et que toute viande noire permanente (32) jeune, sont tendres et peuvent être traitées par la rôtisserie ;

Sachant 2° que les gibiers becs fins (23) et les poissons ne durcissent jamais par suite de l'âge, comme font les autres animaux ;

Sachant 3° que la tendreté des légumes est toujours en raison directe de la quantité d'eau de végétation qu'ils possèdent (148) ;

Avec ces données il nous sera facile d'appliquer à

chaque substance le genre de cuisson qui lui convient, et, quand on détermine bien le mode de cuisson ou les nuances de cuisson qui conviennent aux diverses substances alimentaires, on en fait naturellement le meilleur usage possible.

Diverses espèces d'opérations par ébullition.

295. — Les cuissons, ou les opérations par ébullition, considérées au point de vue de leur puissance relative et de la dissolution plus ou moins grande qu'elles peuvent exercer sur les substances alimentaires, sont de deux espèces : 1° l'ébullition *incisive*, 2° l'ébullition *astringente*.

296. — Ébullition incisive. — L'ébullition incisive est celle qui consiste à placer la substance à cuire dans un liquide froid et à porter doucement ce liquide à l'ébullition. De toutes les opérations culinaires, c'est l'ébullition incisive qui est la plus puissante, et plus la fluidité de l'agent employé sera grande, plus on en favorisera l'insinuation dans la substance, plus encore cette puissance augmentera (286-291).

L'ébullition incisive est celle qui convient : 1° toutes les fois que la substance est dure ; 2° toutes les fois que l'on veut en extraire les sucs qu'elle possède, et l'on y parvient d'autant mieux que les précautions ci-dessus seront bien gardées. Voilà pourquoi les extraits doivent être doucement portés à l'ébullition.

297. — Ébullition astringente. — L'ébullition astringente est celle qui consiste à plonger la substance à cuire dans un liquide bouillant.

Lorsque ce liquide est déjà saturé, l'opération est plus parfaite. La solidarité qui existe entre les deux éléments d'une opération culinaire veut que la saturation de l'agent

n'ait jamais rien de contraire à la nature de la substance plongée.

Quoiqu'un liquide en ébullition ait des propriétés dissolvantes, ces propriétés sont d'autant plus faibles : 1° que l'insinuation de ce liquide dans la substance se trouve diminuée de toute celle qui se fût opérée pendant le temps qu'il a mis pour arriver à l'ébullition (289) ; 2° que ce liquide, s'il est saturé, a perdu de sa fluidité par le fait même de cette saturation (287) ; 3° parce que cette saturation fait en vertu de l'équilibre substanciel contre-poids ou presque contre-poids aux sucs de cette substance (277).

L'ébullition astringente ne peut convenir qu'aux substances tendres, et seulement quand on veut qu'elles conservent la plus grande somme possible de leurs sucs.

Phénomène physique de l'ébullition.

298. — Les particules d'eau situées sur les parois du vase les plus immédiatement exposées à la chaleur se convertissent en bulles de vapeur qui s'élèvent en vertu de leur légèreté et sont aussitôt remplacées par d'autres particules plus denses. Ces bulles, à peine déplacées, éclatent, parce qu'elles rencontrent en s'élevant des couches encore froides qui les condensent. Jusque-là, ce n'est encore que le frémissement. Bientôt le liquide échauffé de plus en plus leur permet de s'élever davantage ; puis enfin elles traversent la masse entière devenue aussi chaude qu'elles-mêmes, grossissent en s'élevant, et viennent éclater à la surface. C'est alors l'ébullition.

L'ébullition n'est donc autre chose que la conversion en vapeur des particules d'eau situées sur les points échauffés du vase, lesquelles particules montent dans le

liquide, parce que sous le même poids leur volume a augmenté considérablement, en même temps que d'autres particules du même liquide descendent pour les remplacer.

Ce mouvement ascendant et descendant constitue l'ébullition ou l'agitation qui règne dans le liquide pendant l'ébullition.

299. — Le mouvement par lequel s'élèvent les particules dilatées de l'eau, et celui par lequel d'autres descendent pour les remplacer, se nomment courants convectifs.

Le courant ascendant, ou celui par lequel les bulles s'élèvent, prend toujours une direction *verticale,* partant du point où elles se sont formées, ces dernières établissent en s'élevant les milieux les plus échauffés du liquide. Le courant descendant s'opère par les milieux les plus froids.

300. — La température de l'eau bouillante est en raison directe de la pression atmosphérique ; plus le poids de la colonne d'air supportée est grand, plus la température de l'eau bouillante est élevée ; si donc on opère sur une haute montagne, l'eau bouillante sera moins chaude que si l'on opère dans un bas-fond.

Dans les circonstances ordinaires, l'eau bout à 100 degrés centigrade.

L'eau est un très mauvais conducteur du calorique.

De l'ébullition partielle.

301. — Puisque c'est le liquide converti en bulles de vapeur qui constitue l'ébullition, que ces bulles ne se forment que sur les points du vase suffisamment échauffés ; qu'elles s'élèvent toujours en sens vertical et que les

liquides culinaires sont en général de très mauvais conducteurs du calorique, il est évident que nous pourrons toujours établir dans nos opérations dissolvantes une ébullition partielle, pour cela nous n'aurons besoin que d'appliquer la chaleur d'un seul côté du vase.

Cette observation est de la plus haute importance dans la conduite d'une foule d'opérations culinaires, et en particulier dans celle de tous les extraits ; c'est en effet par ce moyen que l'on évite les *variations* de température, que l'on parvient à les *dépouiller* complètement et à les rendre *limpides* [1] ; il suffit pour cela de placer le vase sur l'angle d'un fourneau ou devant les tisons de l'âtre, ou enfin, si c'est une plaque chaude, comme sont aujourd'hui nos fourneaux économiques, de pencher légèrement le vase du côté d'où vient la chaleur, et de glisser sous le fond, pour le maintenir dans cette inclinaison, un morceau de brique ou de charbon. De cette manière, le vase, n'étant en contact direct avec la plaque chaude que par un seul point, ne recevra une somme de calorique suffisante pour l'ébullition que par cet endroit, et, comme les bulles s'élèvent en sens vertical et que les liquides sont de très mauvais conducteurs du calorique, l'ébullition sera partielle.

Valeur comparative des sucs abandonnés par les substances alimentaires.

302. — Les sucs abandonnés par les substances alimentaires bouillies n'ont pas tous le même mérite, les mêmes vertus culinaires. Les uns sont nuls, comme ceux de certaines viandes blanches cartilagineuses telles que pieds de veau, tête de veau, etc. ; comme ceux de tous les

[1] Nous parlons ici des extraits.

légumes verts, de tous les légumes blancs, de la plupart des légumes indifférents (155), etc. D'autres sont très médiocres, comme ceux des poissons, et de plus, sont incompatibles avec les autres sucs. D'autres ont une valeur relative plus ou moins grande, tels sont ceux des viandes de boucherie (excepté ceux des viandes cartilagineuses citées plus haut). D'autres ont une très grande valeur culinaire, et, de plus, peuvent avantageusement s'unir avec la plus grande quantité des autres sucs, tels sont ceux des volailles. D'autres enfin sont également d'une qualité supérieure, mais ne peuvent guère s'unir qu'entre eux, à cause de leur goût dominant, de leur saveur fortement caractéristique ; tels sont ceux de la plupart des gibiers.

La cuisine a examiné ces différents sucs, elle les a comparés, appréciés, elle a vu ceux qu'il faut rejeter d'avec ceux qu'il faut conserver; elle les a ensuite classés d'après leur nature et leur mérite culinaire.

Mettant à part les poissons dont les sucs ne peuvent jamais, ni dans aucun cas, s'allier aux préparations grasses, elle a divisé à l'aide de trois catégories les sucs de toutes les viandes, auxquels elle ajoute ceux des légumes capables d'en rehausser la saveur et le goût.

303. — La première catégorie comprend ceux des viandes blanches cartilagineuses dont elle ne fait aucun usage, tels que ceux des pieds, de la tête de veau, etc.

304. — La seconde comprend ceux de toutes les autres viandes de boucherie, et de toutes les volailles ou oiseaux de basse-cour, lesquels peuvent tous s'allier, se corriger, se marier, se surenchérir et se combiner dans une multitude de proportion.

C'est à l'aide de ces derniers, ou plutôt des viandes qui

les possèdent, que nous formons tous les extraits ou fonds de cuisine généraux.

305. — Enfin la troisième catégorie comprend ceux des gibiers qui, tout en ayant une haute valeur culinaire, ont aussi un goût caractéristique fortement tranché et par cela même capable d'intervertir l'harmonie gustuelle des extraits, lorsque surtout la quantité en est comparativement trop grande : il vaut donc mieux, dans ces occasions, utiliser ces débris pour tirer des essences ou fonds particuliers que de les joindre aux autres viandes dans la formation des extraits communs.

306 — On appelle combinaison, la réunion de plusieurs substances crues ou cuites destinées à former, soit les extraits, soit toute autre préparation subissant une opération par ébullition.

La formation des préparations traitées par la rôtisserie ne prennent jamais le nom de combinaison, lors même qu'elles seraient formées de plusieurs substances réunies.

307. — Les combinaisons entre substances crues ayant pour objet la formation des extraits ou des essences se nomment *combinaisons des extraits.*

308. — Les combinaisons entre substances crues ou cuites dont l'objet est de donner naissance aux diverses préparations culinaires, telles que entrées, sauces, garnitures, etc., prennent dans la pratique le nom de *marquage* ou *mise en ligne.*

CHAPITRE CINQUIÈME

DIVERSES ESPÈCES DE PRÉPARATIONS ET D'OPÉRATIONS CULINAIRES.

Diverses espèces de préparations.

309. — Les mets qui composent la cuisine se nomment préparations culinaires (2).

Il y a trois espèces de préparations culinaires : 1° les préparations *fondamentales* ; 2° les préparations *relatives;* 3° les préparations *principales*.

310. — Les préparations fondamentales sont celles qui servent de base à la cuisine et de point de départ à une foule d'autres préparations. Elles se divisent en *bouillon* et en *glace de viande*[1].

311. — Les préparations relatives sont celles dont le caractère est indéfini ; celles qui ne peuvent se suffire à elles-mêmes, qui attendent de nouvelles modifications et qui n'ont reçu quelque opération ou manipulation culinaire que pour être plus promptement et plus commodément associées ou combinées aux diverses *préparations principales* auxquelles elles doivent s'unir.

[1] Nous n'admettons que ces deux préparations fondamentales dans la cuisine simple.

Les préparations relatives sont toujours jointes aux préparations principales avant que celles-ci ne subissent leur *opération culinaire*.

Les préparations relatives dont l'usage est le plus fréquent sont : 1° la pâte à frire ; 2° le beurre d'écrevisses; 3° les fines herbes en papillottes ; 4° les panures ; 5° les diverses farces à gratin ou à farcir, etc., etc.

312. —Les préparations principales sont celles qui ont un caractère défini, un nom propre ; celles qui n'ont plus à subir aucune *combinaison*, aucune *addition* avec les préparations relatives.

Considérées en elles-mêmes, les *préparations principales* sont de trois *natures* : 1° les préparations *liquides;* 2° les préparations *solides ;* 3° les préparations *mixtes.*

313.—Les préparations liquides sont celles dont le fond ou la base est un *liquide*, comme les potages, les sauces etc.

314.—Les préparations *solides* sont celles dont le fond ou la base est une *viande* ou un *poisson.*

315.—Les préparations mixtes sont celles dont le fond ou la base est un *légume* ou un *fruit* comme sont tous les entremets de légumes et les entremets sucrés.

Considérées au point de vue de leur union entre elles, de leur association au *dressage,* les préparations principales sont tantôt *complètes,* tantôt *complémentaires.*

316.—Les préparations complètes sont celles qui ne peuvent jamais, ni dans aucun cas, s'allier aux autres préparations, comme les *potages*, les *papillottes*, les *caisses*, un grand nombre de *fritures* et *d'entremets sucrés*.

317.—Les préparations complémentaires sont celles qui peuvent s'unir entre elles, non pas entre préparations de même nature, mais entre préparations complémentaires de natures différentes ; ces préparations sont : les

sauces en général, les *garnitures*, un grand nombre de *préparations solides*, de *préparations mixtes*, etc., etc.

318. — On appelle préparations *complexes* celles qui résultent de l'union de deux préparations complémentaires.

319. — On appelle préparations *précomplexes* celles que l'on fait cuire, unies à leur propre sauce, ou dans leurs propres garnitures : comme les volailles au riz, les perdrix aux choux, les noix de veau, les pigeons, etc., que l'on fait braiser dans des petits pois, des marrons ; en un mot, la plupart des petites cuissons sont des préparations précomplexes.

Considérées au point de vue de leurs manipulations culinaires, les préparations principales sont tantôt directes, tantôt indirectes.

320. — Les préparations directes sont celles qui ne reçoivent d'opération culinaire que par une seule et même série de cuisson.

321. — Les préparations indirectes sont celles qui participent à plusieurs séries de cuissons, avant d'arriver à l'état de préparation définitive.

322. — Dans la pratique, les diverses préparations principales prennent les noms, 1° de potage ; 2° de relevé de potage ; 3° de grosses pièces ; 4° d'entrées ; 5° de rôtis ; 6° d'entremets : ces derniers se sous-divisent encore en entremets de légumes et en entremets sucrés.

Les grosses pièces qui s'élèvent sur une table dressée et qui ne sont autre chose que des entrées ou des relevés d'une grosseur comparative plus considérable, sont au service, dans l'ordre des ornements de la table, ce que les pavillons sont aux édifices, elles enrichissent, rehaussent et ennoblissent le dîner.

Avec pompe déjà paraissent les entrées ;
Qu'elles soient, proprement, largement préparées,

Qu'un suave parfum, sortant de leur coulis,
Laisse entre elles longtemps le convive indécis.
J'aime à voir au milieu de ce friand cortège,
Un *énorme* aloyau que d'abord on assiège,
La poularde au gros sel, la tourte au godiveau,
Une tête farcie, un gigot cuit à l'eau.

BERCHOUX.

Diverses espèces de cuisine.

323. — L'ensemble des préparations culinaires convenablement rendues constitue la cuisine.

Il y a la cuisine *grasse* et la cuisine *maigre*.

La cuisine grasse est celle qui admet dans ses préparations des viandes, des sucs et des graisses de viandes (14).

La cuisson maigre est celle qui repousse de ses préparations ces trois substances (14).

La cuisine grasse ou maigre, quand on la considère dans son apparence, dans sa forme, est *simple* ou *transcendante*.

324. — La cuisine simple est celle qui se compose de préparations simples ; celle qui, sans trop s'occuper de l'apparence extérieure des mets, s'occupe plus particulièrement du fond ; celle qui, sans trop chercher à plaire aux yeux, cherche néanmoins à plaire au goût. La cuisine simple fuit tout ce qui est décors ou ornements, tout ce qui sent le travail ; son exécution est prompte, sa marche est rapide ; son cachet distinctif est une élégante simplicité unie à la plus exquise propreté. Elle admet toutes les substances alimentaires, que ces substances soient d'une provenance rare ou commune.

La cuisine simple est celle de tous les jours ; c'est encore celle pratiquée dans tous les bons établissements qui

ont à la tête de leur cuisine un praticien éclairé, et dans toutes les maisons bourgeoises où l'on fait de la *cuisine* et non pas seulement à *manger*, comme le disait autrefois M. Force, un ancien élève de Carème, et mon premier maître.

Lady Morgan rend compte en ces termes d'un dîner simple qui lui fut offert par madame la baronne de Rotschild au château de Boulogne.

« La salle à manger avait été transportée au milieu des orangers, dans un joli pavillon oblong en marbre blanc, où l'air était rafraîchi par le voisinage de petites fontaines qui lançaient une eau pure et brillante. La table, servie en ambigu[1], était couverte au milieu par un dessert d'une admirable élégance. Un jour limpide était encore en présence des mille rayons du soleil couchant : l'argenterie brillait avec plus d'éclat ; des porcelaines plus précieuses que l'or et l'argent à cause des perfections du travail, retraçaient des scènes de famille. — Tous les détails du service annonçaient la science des délicatesses de la vie, une simplicité exquise.

« Les *entrées* se plaçaient en cercle autour de ce beau *dessert*. L'ordonnance et le dîner, tout décelait Carème; c'était sa brillante variété, sa mesure parfaite. Plus d'épices anglaises, plus de jus noir ; au contraire, de fines saveurs et le parfum des truffes, on aurait pu se croire au mois de janvier. Ce service excitait de la satisfaction universelle, et à un moment donné, nous couvrîmes de nos éloges quelques mets délicieux. Les végétaux avaient encore les *teintes* de la vie ; la mayonnaise semblait avoir été fricassée dans la neige, comme le cœur de madame de Sévigné ; la plombière avec sa douce fraîcheur et le

[1] Se dit d'un dîner où le dessert paraît au premier service.

goût de ses fruits, remplaçait notre fade soufflet anglais. »

325. — La cuisine transcendante est celle qui s'entoure de tous les prestiges de l'art, celle qui emploie toutes ses ressources pour orner, embellir, décorer ses préparations. Elle choisit ses matériaux parmi les substances alimentaires les plus estimées, les plus rares, les plus précieuses. Cette cuisine est celle des grandes cérémonies, des grands festins. Elle exige de la part du cuisinier chargé du service beaucoup d'aplomb, beaucoup de sang-froid et de présence d'esprit ; rien n'est funeste au travail comme cette activité sans but, cet empressement irréfléchi, ce brassement sans motif. Ses ordres doivent être rares, clairs et précis ; sa pensée, toujours en action, doit embrasser l'ensemble du travail, et son expérience mûre en faire exécuter à propos les diverses parties.

A mesure que l'heure du repas approche, le calme du cuisinier doit être de plus en plus grand, parce que c'est surtout le moment où il a besoin de toute sa liberté d'esprit pour diriger ses nombreuses opérations ; il faut aussi éviter d'importuner par des questions trop nombreuses et souvent insignifiantes celui qui est ainsi rempli de son travail.

. . . . La flamme la plus vive
Brille au sein du foyer et des fourneaux brûlants,
Où cuisent à la fois trente mets différents.
Une épaisse fumée y noircit l'atmosphère :
On respire à la ronde une odeur salutaire.
Autour du cuisinier on redouble d'ardeur ;
Des marmitons craintifs, haletant de chaleur,
S'embarrassent l'un l'autre et suffisent à peine
Aux soins multipliés que le service entraîne.
Mais leur chef, toujours *calme* et fier d'être attendu,
Ne s'inquiète point, car il a *tout prévu*.

BERCHOUX.

Des diverses Opérations culinaires.

326. — Ainsi la cuisine se compose des différents mets, des différentes préparations culinaires que nous venons d'énumérer ; l'ensemble de ces mets ou préparations culinaires compose la *cuisine*.

Savoir préparer, savoir faire cuire, savoir dresser ces différents mets constituent l'*art* du cuisinier.

327. — Chaque préparation culinaire principale (312) subit dans les manipulations culinaires ou travail de cuisine trois *opérations principales*, trois opérations nécessaires, indispensables. Ces trois opérations sont : 1° l'*opération préparatoire ;* 2° l'*opération culinaire ;* 3° le *dressage*.

328. — Aucun mets ou préparation culinaire principale ne peut échapper à l'une de ces *trois* opérations.

De l'Opération préparatoire.

330. — L'opération préparatoire est cette opération purement manuelle qui consiste à nettoyer, à dépouiller les substances, à leur donner la forme, la tournure qui leur convient, suivant leur nature et leur destination culinaire.

L'opération préparatoire a lieu le plus souvent sans le secours du feu, sans sa participation ; d'autres fois elle lui emprunte des secours.

331. — Presque chaque mets ou préparation culinaire demande une opération préparatoire différente, particulière. Nous traiterons de chacune en traitant des divers mets ou préparations culinaires.

332. — L'opération préparatoire se subdivise souvent

en d'autres opérations moins importantes, dites *relatives* à cause de leur union intime avec l'opération préparatoire *principale*.

333. — Souvent aussi, en traitant d'une opération préparatoire principale, on emploie certaines expressions certains mots qui représentent à la fois la réunion de plusieurs opérations relatives. Ainsi, quand je parle d'habiller une volaille, d'habiller un poisson, je fais entendre par ce seul mot : *habiller*, la nécessité de vider, de flamber, d'éplucher, de parer, de trousser la volaille ou d'écailler (s'il y a lieu), de vider, de laver, de sécher le poisson. Ces expressions vider, flamber, etc., représentent autant d'opérations relatives, se rattachant directement à l'opération principale, c'est-à-dire à l'opération préparatoire de la volaille ou du poisson.

334. — Les opérations relatives, qui se rattachent à l'opération préparatoire principale sont dites opérations *relatives préparatoires*.

De l'opération culinaire.

335. — L'opération culinaire est celle qui consiste à traiter les substances alimentaires par le feu, celle qui a pour objet la cuisson des divers *mets* ou *préparations culinaires ;* elle succède à l'opération préparatoire, conduit, surveille le mets jusqu'au dressage.

L'opération culinaire est le véritable acte culinaire ; c'est là que l'opérateur échoue ou triomphe.

336. — L'opération culinaire n'est telle qu'autant que la transformation qu'elle fait subir aux substances alimentaires peut suffire pour conduire ces dernières à l'état de préparations *principales ;* ainsi le dégorgement, le blanchiment, etc., auxquels on soumet certaines substances, ne sont souvent que des opérations relatives.

337 — Les opérations relatives se rattachant plus particulièrement à l'opération culinaire principale se nomment opérations *relatives culinaires.*

338. — Il n'y a dans toute la cuisine que dix espèces d'opérations culinaires ou dix séries de cuissons différentes, et quelque nombreux, quelque variés que soient les différents mets, l'opération culinaire qu'ils subissent rentre invariablement dans l'une ou l'autre de ces dix séries.

Une préparation culinaire appartient toujours à la série de cuisson qui la termine, à celle qui la livre aux mains du service, quelles que soient, pendant le cours de sa cuisson, les diverses séries ou les diverses *opérations culinaires* auxquelles elle participe.

339. — On appelle opération *extra-culinaire* celle qui intervient dans le cours de la cuisson d'une préparation culinaire et qui n'appartient pas à la série de cuisson d'où relève cette préparation.

Nous donnerons plus loin la théorie de chaque opération culinaire en particulier, ou plutôt de chaque série de cuisson.

Du dressage.

340. — Le dressage est la dernière opération ; c'est celle qui termine la préparation et la livre aux mains du service.

Le dressage n'est le plus souvent qu'une opération culinaire modifiée; mais, comme la plupart des préparations ont un dressage différent, particulier, il a fallu en faire une opération détachée, afin de pouvoir généraliser davantage l'opération culinaire.

Le dressage comprend tout ce que l'on fait à une préparation culinaire au moment de la dresser.

CHAPITRE SIXIÈME

THÉORIES CULINAIRES.

341. — Nous avons dit qu'il n'y a que dix opérations culinaires différentes ou dix séries de cuisson, et que, quelle que soit la *préparation* dont on s'occupe, sa cuisson rentre invariablement dans l'une ou l'autre de ces dix séries (338).

342. — Ces dix séries de cuisson se partagent en cinq séries par ébullition, et en cinq séries par concentration.

343. — Les cinq séries de cuisson par ébullition sont : 1° les grandes cuissons; 2° les cuissons à grand mouillement; 3° les petites cuissons; 4° les braises; 5° les gratins.

344. — Les cinq séries de cuisson par concentration sont : 1° les rôts de broche ; 2° les grillades; 3° les fritures ; 4° les sautés ; 5° les rôts au four ou à la cloche.

345. — Les rôts à la broche et les grillades sont les rôts à feu nu (220).

346. — Les fritures, les sautés et les rôts au four, sont les rôts à feu concentré (219).

Ainsi, grandes cuissons, cuissons à grand mouillement, petites cuissons, braises et gratins, — pour les préparations bouillies.

Rôts à la broche, grillades, fritures, sautés, rôts au four ou à la cloche, — pour les préparations rôties. — Voilà toute la cuisine.

Grandes cuissons traitées au point de vue de l'agent.

347. — Les grandes cuissons ne sont point des préparations particulières formées uniquement pour opérer la cuisson de telle ou telle substance, ce sont deux extraits, le *bouillon* et la *gelée*, considérés comme agents ou comme liquides agissant sur des substances dont on veut former une préparation indépendante, soit que ces substances aient été mises là pour concourir à la saturation de l'extrait, soit qu'elles y aient été plongées pour y subir leur opération culinaire.

Les substances soumises aux grandes cuissons en vue de l'extrait[1], ou pour concourir à la saturation de ce dernier doivent être bouillies ou traitées par insinuation (296).

Les substances tendres soumises aux grandes cuissons en vue d'elles-mêmes, ou simplement pour y subir leur opération culinaire, doivent être bouillies ou traitées par astringence (297).

En vertu de la solidarité culinaire, les propriétés bonnes ou mauvaises de la grande cuisson réagissent sur les substances, de même que les sucs abandonnés par celles-ci, peuvent, suivant leur nature, améliorer ou déprécier sa valeur culinaire.

A mesure que la saturation de l'extrait ou grande cuisson augmente, ses propriétés insinuantes et dissolvantes deviennent de plus en plus faibles (287).

[1] L'extrait, c'est le liquide qui compose la grande cuisson, considéré en lui-même.

Théorie culinaire des grandes cuissons ou extraits.

348. — Placer sur le feu le vase garni des substances combinées et préparées pour la formation de l'extrait ; que l'intensité du feu ou sa puissance calorique soit telle, que le liquide n'entre en ébullition qu'après une heure et demie d'un chauffage légèrement progressif. Ce temps est nécessaire pour donner au liquide ou agent intermédiaire une plus grande puissance culinaire et dissolvante par suite de la profonde insinuation qui s'opère dans le tissu des substances (286-291).

L'eau fluide par elle-même devient de plus en plus insinuante sous l'influence d'une douce température, et pénètre énergiquement à mesure qu'elle s'échauffe les substances qui s'y trouvent plongées (287) et en dissout successivement les divers éléments solubles.

La première décharge que font les viandes, les poissons ou les légumes, suivant que l'extrait est gras ou maigre, et que l'on emploie les unes ou les autres de ces substances, c'est l'abandon de leurs matières sanguines et albumineuses (76). Bientôt en s'échauffant, le liquide, rougi d'abord par sa combinaison avec ses matières, les rejette de son sein, parce que, en se coagulant vers 45 ou 50°, ces matières augmentent de volume sans augmenter de poids, se rassemblent à la surface du liquide, et forment une croûte que l'on appelle *écume* (78).

A mesure que la dissolution albumineuse et sanguine continue, la croûte écumeuse s'épaissit et contracte une plus grande force d'adhérence. Supprimez alors le couvercle du vase qui, en vous dérobant les progrès de l'opération, pourrait vous faire oublier les soins qu'elle exige en ce moment.

Aux premiers symptômes d'ébullition, retirer le vase, non pas assez pour interrompre complètement l'ébullition naissante, mais pour en arrêter les progrès ; enlever soigneusement l'écume; rafraîchir par une ou deux additions d'eau fraîche, afin de réagir sur la masse bouillante et favoriser l'ascension des derniers flocons d'écume. Il faut ensuite soigneusement essuyer intérieurement jusqu'au liquide, et extérieurement les parois du vase ; recouvrir celui-ci sans le clore entièrement, mais en laissant du côté où l'ébullition se manifeste une légère ouverture qui indique par le jet de vapeur qui s'en échappe la force d'ébullition du liquide; puis le disposer sur le feu ou devant le feu, de façon que l'ébullition ne soit que partielle (301).

349. — Conduite. — L'opération ainsi disposée, il faut entretenir pendant toute sa durée une ébullition régulière, très douce ; que le liquide ne fasse que *sourire*, afin que l'assimilation par ce dernier ait lieu sans trouble et soit plus intime. Enlever, toutes les demi-heures à peu près, la graisse et l'écume qui se rassemblent sur le derrière du vase où l'ébullition ne se manifeste point, et ajouter aux mêmes époques une quantité d'eau fraîche correspondante 1° à la graisse enlevée ; 2° aux pertes qu'aura faites le liquide par le jeu de l'ébullition.

Ainsi toute la conduite des extraits ou grande cuisson est là : 1° entretenir le liquide à une ébullition douce et partielle, et sans variations de température ; 2° le tenir constamment bien dépouillé; 3° lui restituer momentanément les pertes qu'il fait pendant sa marche.

Critique sur la manière de couvrir les extraits ou grandes cuissons.

350. — La façon que nous venons d'indiquer sur la manière de placer le couvercle sur le vase d'un extrait en

fonction est une pratique que j'ai vue contester souvent par beaucoup de gens et même des praticiens habiles : on veut que la marmite soit parfaitement close; que le couvercle l'emboîte hermétiquement, et ce pour empêcher, disent-ils, que les parfums du liquide ne s'évaporisent, ne se perdent.

Remarquons d'abord que les extraits ne sont pas des liquides parfumés ; chacun a bien son goût caractéristique, une saveur particulière qui le distingue ; mais ce goût, mais cette saveur, sont intimement liés aux sucs qui saturent le liquide et au liquide lui-même et ne peuvent diminuer qu'en vertu de l'équilibre substantiel et aromatique, par suite de leur contact avec quelque substance résorbante (272), ou par la réduction du liquide. Or l'ouverture dont il s'agit ni ne résorbe ni n'augmente la réduction.

Mais, en admettant que ce fût là une assertion sérieuse, voyons jusqu'à quel point elle reçoit son exécution par la clôture hermétique des vases tels qu'ils existent en cuisine.

D'abord il faut toujours que le liquide bouille, c'est là une condition essentielle à la cuisson des substances. Or, toutes les fois qu'il y a ébullition, il y a production de vapeur. Que fait alors cette vapeur dans ces vases clos ? Y est-elle condensée pour se joindre de nouveau au liquide, ou y est-elle maintenue de façon qu'il ne s'en perde point évidemment ni de l'un de l'autre ? La vapeur ne saurait se condenser ou se liquéfier dans le vase même où elle se produit, elle peut encore moins y être emprisonnée, donc le but n'est pas atteint.

Mais, s'il n'y a aucun bénéfice à tenir complétement couvert le vase d'un extrait ou grande cuisson, il y a un grand nombre d'inconvénients : 1° le vase étant clos

dérobe la marche de l'ébullition, qui peut alors cesser ou varier d'intensité sans qu'on le sache ; 2° les vapeurs maintenues jusqu'à un certain point par cette clôture pressent aux moindres variations d'ébullition la surface du liquide, qui monte, déborde autour du vase et enfume la cuisine ; 3° enfin cette clôture s'oppose à la libre introduction de l'air, dont le contact est nécessaire pour restituer celui que l'ébullition enlève au liquide et faire disparaître cette couleur laiteuse, blanchâtre, qui caractérise ceux qui en manquent.

Cuissons à grand mouillement traitées au point de vue de l'agent.

351. — Les cuissons à grand mouillement sont des liquides spécialement préparés pour cuire: 1° les viandes dont les sucs n'ont aucune valeur culinaire comme tête, pieds de veau, etc. ; 2° les poissons que l'on veut court-bouillonner ; 3° tous les légumes frais[1].

Les cuissons à grand mouillement, préparées pour viandes, se nomment *blancs pour viandes.*

Préparées pour poissons, elles prennent le nom de *court-bouillons.*

Préparées pour légumes blancs, elles s'appellent *blancs pour légumes.*

Préparées pour légumes verts et certains légumes indifférents, ce sont les *eaux de blanchiment.*

De même que les sucs de substances traitées par les cuissons à grand mouillement n'ont aucun mérite culinaire, de même ces cuissons n'ont aucune valeur comme extrait ; elles n'ont de prix que comme agent, et, comme

[1] Les cuissons de légumes secs ne sont pas précisément des cuissons à grand mouillement ; ce sont plutôt des sortes d'extraits féculents qui peuvent rendre quelques services dans la cuisine maigre (159).

il y a solidarité intime entre l'agent et la substance, elles doivent être préparées de façon à ne communiquer à ces dernières que des échanges propres à en surenchérir le mérite, les qualités gustuelles.

352. — CONDUITE. — 1° les blancs, dont l'objet est la cuisson des viandes blanches cartilagineuses ou des légumes blancs, doivent être portés à l'ébullition avant de recevoir la substance à cuire, bouillir très doucement, et surtout à vase clos le mieux possible, parce que le contact de l'air détruit leur blancheur : aussi choisit-on de préférence pour ces sortes d'opérations des marmites dont les couvercles soient bien ajustés.

2° Les cuissons à grand mouillement ou court-bouillons dont l'objet est la cuisson des poissons, doivent, suivant que ces derniers sont plus ou moins mortifiés, les recevoir tantôt à froid, tantôt à chaud et généralement bouillir très doucement, afin d'éviter la rupture de leurs tissus. On peut couvrir les poissonnières, si l'on veut en faciliter l'ébullition.

3° Les cuissons à grand mouillement ou eaux de blanchiment dont l'objet est la cuisson des légumes verts, doivent en général bouillir à grandes vagues, et, bien entendu, à vase découvert, et surtout bien dotés de leur contingent de sel.

Petites cuissons traitées au point de vue de l'agent[1].

353. — L'agent des petites cuissons étant particulier à chaque préparation composant cette série, ne peut être soumis à une théorie universelle ; nous dirons seulement

[1] Ce qui caractérise une petite cuisson, considérée comme préparation, c'est l'indivisibilité, l'identité de ses deux éléments, *l'agent* et la *substance* : aussi les petites cuissons sont elles toutes des *préparations précomplexes*.

en thèse générale que l'agent de ces opérations, étant toujours une sauce, a quelquefois besoin de n'être lié qu'à demi, afin d'avoir une plus grande puissance culinaire (291). Cette nécessité n'existe toutefois que lorsque 1° la substance à cuire est une substance crue ; 2° qu'elle a une certaine fermeté. C'est alors qu'après l'opération achevée, il faut faire usage de la régularisation, dont nous parlerons plus loin.

Il existe dans les petites cuissons, non-seulement un échange solidaire entre l'agent et la substance, mais encore une union intime, une association combinée, qui fait que les deux éléments de l'opération ne forment qu'une seule et même préparation.

354. — Conduite. — Sous le rapport de la conduite des petites cuissons, la théorie est générale : il faut toujours qu'elles bouillent doucement, que la casserole soit couverte et que la préparation soit remuée de temps en temps avec une cuiller de bois, pour l'empêcher de s'attacher au fond du vase.

Braises traitées au point de vue de l'agent[1].

355. — L'agent des braises doit être un liquide autant que possible déjà saturé de principes s'harmonisant avec ceux de la substance ; son étendue doit être combinée de façon à satisfaire aux évaporations de l'opération, en tant que cette dernière sera convenablement conduite, et sa réduction à demi-glace doit coïncider avec la cuisson de la substance. Dans aucun cas et dans aucun temps le liquide agissant ne doit recouvrir la surface de la substance

[1] La braise est fondée sur l'équilibre de saturation qui nous apprend que les pertes d'une substance bouillie sont en raison directe de l'étendue comparative du liquide employé à sa cuisson.

en cuisson. Ce liquide ou agent doit toujours être rehaussé de quelques légumes aromatiques dont les parfums sont résorbés par la substance.

356. — CONDUITE. — Les braises devront être maintenues à une ébullition douce et régulière ; la casserole, soigneusement couverte, devra, autant que possible, se placer entre deux feux, c'est-à-dire au four ou sur un fourneau modéré, avec de la braise incandescente sur le couvercle, afin de diminuer la réduction du liquide en favorisant la cuisson de la substance placée ainsi sous les attaques simultanées d'un agent liquide ou pondérable (210) et d'un agent impondérable (211). La substance devra de temps en temps être arrosée avec son fond ou liquide agissant sur elle ; elle devra même être retournée si sa nature le permet[1], afin que la résorption substantielle s'accomplisse régulièrement. Enfin l'opération aura été irréprochablement conduite si, pendant sa marche, elle a volatilisé toutes les parties humides de l'agent et n'en a conservé qu'un résidu corsé apparaissant au fond du vase à l'état de glace un peu légère[2].

Gratins traités au point de vue de l'agent.

357. — Il y a deux espèces de gratin : 1° ceux qui se composent de substances déjà cuites, et auxquelles il suffit de faire prendre couleur ; 2° ceux qui se composent de substances crues. Ce sont de ces derniers que nous allons nous occuper ici.

[1] On ne doit pas retourner les substances piquées de lard fin.

[2] Il est certaines viandes, comme les canards, les pigeons, etc., que l'on fait légèrement roussir au beurre; d'autres, telles que les fricandeaux, les volailles piquées, que l'on plonge quelques instants dans une grande cuisson en ébullition avant de les braiser. Cette pratique a pour effet la coagulation de l'albumine dans le tissu (99).

L'agent des gratins est ordinairement une sauce un peu lâche, son étendue doit être mesurée sur la durée de cuisson que présente la substance, de façon à pouvoir résister aux évaporations de l'opération et rester comme un petit fond que l'on peut toujours régulariser après l'opération culinaire terminée.

Si l'on joint à la sauce des gratins quelques garnitures comme truffes, champignons, etc., on en fait alors un mets de haute *facture*, suivant l'expression de Brillat-Savarin.

358. — CONDUITE. — La cuisson des gratins s'opère au four ou sous une cloche. La température qui leur convient est celle qui produit simultanément : 1° la cuisson et la coloration de la substance ; 2° l'exacte réduction de la portion du liquide ou agent destinée à être volatilisée.

Il faut aussi, pendant l'opération, arroser souvent la substance en cuisson.

Théorie du feu de broche.

359. — L'agent des rôts à la broche, c'est le feu lui-même agissant directement sur la pièce ou plutôt ce sont les émanations caloriques produites par les braises incandescentes et la flamme du foyer. Ces émanations ont donc une double source : 1° les *braises incandescentes ;* 2° la *flamme*, et, suivant qu'elles proviennent de l'une ou de l'autre, leur action sur la substance diffère.

L'action particulière des rayons partis des braises incandescentes, c'est beaucoup de cuisson et peu de coloration; celle, au contraire, des rayons partis de la flamme, c'est beaucoup de coloration et peu de cuisson. Il suit de là que, toutes les fois que l'objet sera petit et tendre, que la cuisson en sera prompte et facile, nous

devrons alimenter notre feu de broche avec de petit bois, afin de produire beaucoup de flamme et peu de braise, tandis que, afin d'obtenir beaucoup de braise et peu de flamme, ou beaucoup de cuisson et peu de coloration, nous observons précisément le contraire lorsque la pièce sera grosse, longue à cuire, et par cela même susceptible de trop se colorer ; c'est aussi un feu de cette nature qui convient au maintien de l'équilibre calorique (243) ; car comment entretenir une température durable autrement qu'avec du combustible présentant au feu une certaine résistance ?

Il faut encore observer, lorsque surtout la pièce à rôtir est de forme allongée, que le feu soit disposé de façon à envoyer ses rayons principalement vers les extrémités de la pièce, parce que le centre, placé dans de meilleures conditions caloriques, en recevra toujours une somme suffisante.

360. — Conduite. — La nature et la disposition du feu étant données, il suffit, pour opérer irréprochablement, d'observer avec soin les prescriptions de l'équilibre calorique (243). Consulter, pour l'à-point de cuisson, les phénomènes physiques de la rôtisserie (252), et voilà tout l'art des rôts à la broche dont on fait tant de bruit.

Il faut de plus éviter que, pendant le cours de l'opération, il ne tombe des charbons rouges dans la lèchefrite, et que la flamme du bois ne vienne frapper le rôti, ce qui lui communiquerait un goût de fumée détestable (114). Enfin il faut observer que le mouvement de la broche soit régulier.

Sur un axe allongé, le poulet, le canard,
Tournent emmaillottés d'un vêtement de lard.
Ils semblent s'animer et respirer encore,
En cherchant à fuir le feu qui les colore.

Le gibier embroché grille et fume pour vous,
Au bruit d'un doux concert dont Orphée est jaloux.
BERCHOUX.

Théorie de la grillade traitée au point de vue de l'agent.

361. — La grillade est une couche de braises incandescentes, étalée sur l'âtre, et sur laquelle on place le gril. La braise doit provenir d'une combustion de bois ou de charbon de bois, jamais de houille; elle doit être complètement rouge et n'avoir pas de fumeron (282).

La couche doit excéder de quelques centimètres le gril tout autour ; elle doit être formée sur les côtés avec les braises les plus vives, les plus intenses, parce que le contact de l'air, qui les frappe en cet endroit plus qu'ailleurs, en abaisse davantage la température, et les substances qui y correspondent sont aussi, pour la même cause, sous l'action d'un refroidissement plus grand. Elle doit émettre une chaleur capable d'établir l'équilibre calorique (243), ou capable de concentrer les sucs des substances qui, suivant leur nature ou leur épaisseur, en possèdent une quantité plus ou moins grande.

Ainsi, pour les grillades comme pour les opérations de broche, le mérite principal dépend beaucoup de la disposition intelligente du foyer calorique.

362. — CONDUITE. — Observer avec soin qu'il ne se produise sur la braise incandescente aucune flamme venant frapper les substances en cuisson, ou, s'il s'en produisait, ce qui arrive assez fréquemment par suite de la fonte des matières grasses, l'éteindre promptement, parce que son contact avec les substances rend ces dernières très indigestes, et leur communique un très mauvais goût de fumée (114).

L'à-point de cuisson des grillades se reconnaît lorsqu'elles opposent au toucher une certaine résistance (261).

La grillade semble être la préparation culinaire la plus ancienne, celle qui ait été la première connue et pratiquée, elle n'exige, en effet, aucun ustensile, aucun appareil culinaire ; deux morceaux de fer ou même de bois suffisent pour soutenir la viande pendant qu'elle grille.

Ulysse fut, dit-on, régalé chez Eumée
De deux cochons rôtis qui sentaient la fumée.
BERCHOUX.

Théorie de la friture traitée au point de vue de l'agent[1].

373. — Les meilleures fritures sont celles qui se composent de bonne huile d'olive ou de bonne graisse.

La quantité d'une friture doit toujours être mesurée sur le volume de l'objet à frire, parce que plus la quantité de liquide est grande, plus il s'y accumule de calorique, et partant mieux il peut résister au refroidissement causé par l'immersion de l'objet et aux émanations humides qui s'en dégagent pendant sa cuisson, lesquelles domineraient l'équilibre calorique, si les proportions ci-dessus n'avaient point été observées ; de plus, l'objet doit être à l'aise dans la friture, et complètement submergé.

Dans une cuisine où il y a un peu à faire, il est bon d'avoir toujours deux fritures ; une blanche et une noire. La friture blanche est celle qui est neuve, ou qui a peu de service ; elle est employée à toutes les fritures autres que celles de poissons. La noire est celle qui a servi de friture blanche et que son emploi a rendue noire ; on s'en sert pour tous les poissons.

[1] On appelle également friture le liquide gras servant d'agent et l'objet frit dans ce liquide. C'est du liquide que nous traitons ici.

REMARQUE.

364. — Cette distinction, cette préférence de la friture noire pour le poisson, est une pure économie, car il est clair qu'une belle friture blanche est aussi préférable pour ces derniers, seulement les frais seront bien plus grands, parce qu'en vertu de la solidarité culinaire la friture se charge du principe aromatique de la substance, et par suite devient impropre aux substances d'une odeur incompatible.

ALLOCUTION DU PROFESSEUR.

« Je ne vous parle pas du choix des huiles et des
« graisses : les dispensaires divers dont j'ai composé
« votre bibliothèque vous ont donné là-dessus des lu-
« mières suffisantes.

« Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera
« quelques-unes de ces truites qui dépassent à peine un
« quart de livre et qui proviennent des ruisseaux d'eau
« vive qui murmurent loin de la capitale, n'oubliez pas,
« dis-je de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en
« huile d'olive : ce mets si simple, dûment saupoudré et
« rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert
« à une Éminence.

« Traitez de même les éperlans, dont les adeptes
« font tant de cas. L'éperlan est le becfigue des eaux :
« même petitesse, même parfum, même supériorité.

« Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la
« nature des choses ; l'expérience a appris qu'on ne doit
« se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui
« peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent
« pas une grande chaleur, parce que l'ébullition[1] pro-

[1] Il eût mieux valu dire le chauffage, car la friture ne bout jamais.

« longée y développe un goût empyreumatique et désa-
« gréable, qui provient de quelques parties de paren-
« chyme dont il est très difficile de la débarasser et qui
« se charbonnent. « BRILLAT-SAVARIN. »

Théorie culinaire de la friture.

365. — La friture agit de deux manières sur les substances qui y sont plongées. Elle agit par *dissolution* ou par *concentration ;* elle agit par dissolution jusqu'au moment où elle atteint une température de 140 degrés environ ; à partir de ce point, elle agit par concentration, et plus sa température s'élève, plus ses propriétés concentrantes deviennent grandes.

366. — On dit en cuisine qu'une friture est chaude, lorsqu'elle a atteint son premier point de concentration ; ce point est très facile à connaître, il est aussi très important de savoir le distinguer d'une manière précise, et d'être bien familiarisé avec tous les autres degrés de température que la friture peut acquérir, afin qu'elle devienne dans les mains de l'opérateur un instrument docile à ses besoins.

On reconnaît qu'une friture est chaude : 1° lorsqu'elle frissonne légèrement à sa surface ; 2° lorsqu'elle exhale une odeur de friture assez sensible ; 3° lorsqu'elle dégage une vapeur sèche et blanchâtre.

Un moyen mécanique de reconnaître ce point, c'est d'y jeter une goutte d'eau ou d'y tremper une substance quelconque, autre qu'un corps gras purifié. Si la friture fait entendre un son grave, elle bout ; si elle fait entendre un son plus aigu, comme le *si* de la gamme diatonique, elle *frit* ou elle *crie,* comme l'on dit en cuisine : elle est chaude. C'est à ce moment qu'il faut y plonger les substances à

frire, quelles que soient d'ailleurs ces substances, leur état ou leur nature, excepté celles qui possèdent une trop grande quantité de suc et que nous citerons plus loin.

A mesure que la friture s'échauffe davantage, le frissonnement, l'odeur et la vapeur augmentent ; si l'on y met en ce moment une goutte d'eau, elle la renvoie en pétillant et en projetant des gouttelettes brûlantes de friture : elle est alors très chaude.

367. — Dans beaucoup de cas on peut indifféremment, quelquefois même utilement, comme nous le verrons plus loin, plonger la substance à frire dans le liquide avant qu'il ait atteint son premier point de concentration, pourvu que l'on ait à sa disposition un foyer assez puissant pour le porter promptement à ce point ; mais dans aucun cas, mais dans aucune circonstance, mais nulle part, mais jamais il ne faut plonger une substance dans la friture lorsqu'elle est trop chaude, lorsqu'elle a dépassé, de beaucoup surtout, son premier point de concentration (366).

Remarquons bien que nous disons *plonger* la substance, c'est-à-dire commencer l'opération, car on peut toujours, et sans aucune exception, terminer une friture par une température un peu plus élevée que celle où le liquide commence à opérer par concentration.

Parmi les substances qui possèdent une trop grande abondance de sucs et que l'on doit plonger dans une friture froide se trouvent les *pommes de terre*. Tout le monde sait combien ce légume contient d'eau de végétation à l'état de crudité ; or il est évident que si on le plonge dans une friture chaude une grande quantité de son eau lui sera conservée et le ramollira, aussitôt qu'il échappera à l'influence du liquide concentrant, aussitôt qu'il sortira de la friture, car une tranche de pomme de

terre, qui est mince, ne peut longtemps résister à l'humidité qui l'attaque intérieurement. Le moyen d'échapper à cet inconvénient, c'est de dissoudre une partie de cette eau, et pour cela il suffit de la plonger dans une friture froide ou à peu près, afin que celle-ci exerce sur le légume une action dissolvante, jusqu'au moment où il atteindra son point de concentration.

368. — POINT DE DÉPART. — Tout légume et tout fruit cru, frit à nu, c'est-à-dire sans pâte, doit être plongé dans une friture froide ou presque froide.

369. — 2° Tout poisson d'une certaine grosseur et imprégné d'humidité *peut* être plongé dans une friture un peu au-dessous du point où elle commence à opérer par concentration.

370. — 3° Toute substance panée ou frite dans une pâte doit être plongée exactement au moment où la friture commence à opérer par concentration ; car, si cette dernière était au-dessous de ce point, la pâte s'éparpillerait.

371. — CONDUITE. — *Première loi :* Toute friture qui, avant d'avoir atteint son point de concentration, a reçu une substance dans son sein doit y être promptement portée.

Deuxième loi : Toute friture qui a atteint son point de concentration ne doit plus le quitter, ce n'est qu'à cette condition que l'équilibre calorique (243) sera maintenu.

Troisième loi : Toute friture doit se terminer par une température un peu plus élevée que celle où elle a commencé à opérer par concentration. Cette nécessité est d'autant plus grande que la substance aura été plongée dans une friture plus froide.

Par tout ce qui précède et qui est écrit de la main d'un praticien même, on peut voir que le PROFESSEUR était lui-même un *friturier* bien incertain, *lorsque, assis dans le*

fauteuil aux méditations, la jambe droite verticalement appuyée sur le parquet, la gauche tendue en diagonale, les reins convenablement adossés et les mains posées sur les têtes de lion qui terminaient les sous-bras de son vénérable meuble, il adressait, avec cet accent grave qui pénètre jusqu'au fond du cœur, cette allocution à maître La Planche, son préparateur en chef :

« Tout le mérite d'une bonne friture provient de la « surprise; c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide « bouillant[1], qui carbonise ou roussit à l'instant même « de l'immersion la surface extérieure du corps qui lui « est soumis.

« Pour que la surprise ait lieu, il faut que le liquide « brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action « soit brusque et instantanée ; mais il n'arrive à ce point « qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif « et flamboyant. »

En voilà assez pour faire commettre les plus graves erreurs en matière de friture, car rien n'est plus contraire à ses lois que cette théorie de Brillat-Savarin.

Sautés traités au point de vue de l'agent[1].

372. — L'agent des sautés, c'est le beurre frais ou l'huile d'olive; si quelquefois on emploie du beurre clarifié d'avance et conservé, ou de la graisse, ce ne peut être que par économie et dans des préparations d'un mérite secondaire, telles que les pommes de terre sautées, etc.

L'huile s'emploie plus particulièrement pour donner à certaines préparations un goût caractéristique, ou approprié aux usages de pays dont elles prennent le nom ; c'est ainsi que l'on prépare des poulets à la Marengo, des poissons des légumes à la provençale, etc.

[1] Un liquide gras à l'état de pureté ne bout jamais.

373. — Conduite. — L'opération sera convenablement conduite si, pendant toute sa durée, la substance frit doucement dans le beurre ou l'huile.

Sauf quelques rares exceptions, telles que rognons sautés, pommes de terre nouvelles crues, etc., les sautés dépensent peu de calorique pour se maintenir à l'état de concentration, parce qu'en général ils sont composés de substances dégageant peu d'humidité dans le liquide gras, qui se maintient alors facilement à l'état de pureté.

Il ne faut jamais négliger de retourner à propos l'objet que l'on saute, et surtout bien se garder de le piquer avec la pointe du couteau en le retournant, parce que l'oubli de le retourner et les blessures qu'on lui fait en le piquant favorisent également l'écoulement des sucs (253).

Rôts au four traités au point de vue de l'agent.

374. — Les rôts au four participent en même temps des rôts à feu concentré et des rôts à feu nu ; ils participent des rôts à feu concentré en ce que, comme eux, ils sont en contact avec un liquide gras de même nature ; ils participent des rôts à feu nu en ce que, de même que ces derniers, ils sont placés sous l'influence des émanations caloriques et impondérables, envoyées par les plaques échauffées du four ou de la cloche.

Dans un four bien construit, il doit toujours y avoir un courant d'air pour entraîner, pour balayer, à mesure qu'elles se produisent, les émanations mauvaises produites par l'épanchement de quelque liquide sur les plaques chaudes, afin que la chaleur concentrée du four ne soit imprégnée d'aucune mauvaise odeur, et par cela même impuissante à communiquer au rôti des saveurs désagréables.

Lorsque la cuisson des rôts au four ne présente qu'une courte durée, le liquide gras doit rester à l'état de pureté, il suffit alors d'un morceau de beurre frais pour former l'agent pondérable et transmettre à la substance le calorique du vagon ; mais on y ajoute ordinairement un peu d'eau, lorsque la cuisson de la pièce suppose une certaine durée.

375. — Conduite. — Lorsque le liquide gras n'est pas dénaturé par une addition d'eau, il suffit d'établir comme partout, cet équilibre de température juxtaposée, qui est la loi suprême de la rôtisserie, cet équilibre qui veut que le beurre frise sans noircir, que l'agent opère sans se détruire, que la coloration et la cuisson du rôti marchent de pair, marchent avec une égale progression, c'est là la loi par excellence, la loi qui règne sur tous les rôtis, qui les régit sans exception, sans distinction, quels que soient leur nom, leur nature, leur volume, etc., c'est là enfin l'équilibre calorique (243).

Lorsque, dans ces sortes d'opérations, on ajoute au beurre, pour le soutenir ou pour en diminuer la réduction, un peu d'eau, on lui donne, par cette addition, des propriétés dissolvantes ; pour en neutraliser l'effet, on pourra à l'aide d'une petite grille, maintenir le rôti à la surface du liquide, les vapeurs seules le frapperont alors; mais, tombant immédiatement sous l'influence des agents impondérables, la température en est aussitôt élevée, et leur action dissolvante reste sans effet. Ces vapeurs servent à entretenir la pièce dans une salutaire humidité ; cependant il est bon de l'arroser de temps à autre.

Les rôts au four doivent toujours être conduits à découvert, et pour les empêcher de trop se colorer il faut tourner en dessous la face principale, jusqu'au moment où la cuisson s'achève ; alors on les retourne pour leur faire prendre couleur.

CHAPITRE SEPTIÈME

DES OPÉRATIONS RELATIVES PRÉPARATOIRES

Les opérations relatives préparatoires sont, comme nous avons vu, des sous-divisions de l'opération préparatoire principale. On les nomme relatives, parce qu'elles ne sont que des fractions de celles-ci, et que, tout en exigeant chacune un travail particulier, un coup de main propre, elles n'ont pas néanmoins un caractère définitif. Nous les classons à part, afin de n'avoir pas à les détailler chaque fois qu'elles interviendront dans le cours des diverses préparations.

Méthode pour tailler les côtelettes.

376. — Renverser le carré sur la table, et lui enlever une sorte de boyau graisseux adhérant à l'échine, ainsi qu'une petite peau tenant aux premières côtes. Rogner ces dernières, afin de les rapprocher en longueur de celles du collier.

S'il s'agit d'un carré de mouton ou d'agneau, il faut le dépouiller de la pellicule qui le recouvre du côté convexe ; cette pellicule n'existe pas sur celui de veau ; asseyant alors le carré sur son échine, le côté bombé ou charnu tourné par devers soi, le diviser en côtelettes d'une épaisseur convenable. Parer celles-ci, former à chacune

un petit manche, les aplatir légèrement, les assaisonner de sel fin et les recueillir en les disposant en couronne sur un plat à ce destiné [1].

Méthode pour tailler le lard à piquer.

Tailler le lard à piquer, c'est le découper en petits filets propres à cet usage, et de même qu'il y a deux manières de piquer, il y a aussi deux espèces de lardons qui sont le *lard fin* et le *gros lard*.

377. — Lard fin. — Un morceau de bande de lard étant donné, le refendre par le milieu dans son épaisseur; prendre le côté de la *couenne*, et le diviser en petits compartiments d'une largeur égale à la longueur des lardons que l'on veut tailler; couper ensuite verticalement jusqu'à la couenne chaque compartiment ou morceau de lard en tranches d'une épaisseur égale à la grosseur des lardons demandés, puis couper transversalement toutes ces tranches ensemble, de façon à obtenir de petits filets ou lardons équarris plus ou moins longs suivant leur destination.

Il faut toujours que la dimension des lardons soit proportionnée à celle de la chose à piquer : ainsi le filet de bœuf veut des lardons plus forts que les fricandeaux, ceux-ci plus que les riz de veau, etc.

378. — Gros lard. — Pour faire des gros lardons, on peut se servir du dessus du lard refendu. Le diviser d'outre en outre par tranches d'une épaisseur égale à la grosseur des lardons dont on a besoin, puis diviser particulièrement à leur tour chacune de ces tranches en

[1] Nous supposons ici que les côtelettes sont taillées quelques instants d'avance.

filets équarris, qui doivent être plus ou moins longs, suivant destination.

Méthode pour piquer avec du lard fin.

379. — Tenir de la main gauche un torchon blanc de lessive et la viande sur ce torchon. Enfoncer jusqu'à mi-longueur la lardoire dans la viande; entrer jusqu'au milieu le lardon dans la lardoire; pousser celle-ci en avant, puis, la saisissant du côté opposé, du côté de la pointe, l'extraire en lui faisant ainsi traverser la viande.

Aussitôt qu'elle échappe cette dernière, les découpures dont elle est formée du gros côté s'ouvrent, s'écartent, et le lardon abandonné reste à demeure dans le tissu. On peut ensuite avec la main entrer ou retirer un peu ce dernier, suivant que sa position l'exige pour la régularité.

Une viande bien piquée doit présenter des rangées de lardons symétriquement placés et suffisamment serrés, pour qu'en cuisant ils puissent se dorer, se glacer.

380. — Piquer au gros lard. — Introduire, à l'aide d'une lardoire à ce destiné et par des moyens à peu près semblables à ceux expliqués ci-dessus, de gros lardons (378) dans l'intérieur de la viande. Éviter qu'ils n'apparaissent trop au dehors, car ce qui reste autour de la pièce ne sert à rien.

Les gros lardons sont, avant d'être employés, ordinairement assaisonnés avec sel fin, poivre et fines herbes hachées.

De l'habillage.

381. — Le mot habillage s'applique également aux poissons, aux volailles et aux gibiers; ce mot comprend plu-

sieurs opérations distinctes (333). L'habillage de la volaille ou du gibier gros-bec consiste : 1° à vider ; 2° à flamber ; 3° à éplucher ; 4° à parer ; 5° à trousser la pièce dont on s'occupe.

MÉTHODE POUR VIDER LES VOLATILES. — Quand la pièce est destinée à être découpée ou désossée, cette opération n'est pratiquée qu'à demi : on se contente alors d'enlever la poche à la pièce ; dans tout autre cas il faut la vider entièrement.

382. — *Oter la poche.* — Tourner la pièce l'estomac du côté de la table ; lui déplier les pattes et les ailes, si c'est une volaille ; faire sur le milieu du cou une incision longitudinale ; élargir cette incision avec le pouce de la main gauche et en extraire un viscère que nous nommons la *poche ;* la couper au-dessous des aliments, en observant avec soin de ne pas la crever, afin que ces derniers ne se répandent pas dans l'intérieur.

383. — *Vider le volatile.* — Dégager d'abord par devant les intestins et les refouler vers l'anus ; couper la rosette ; les dégager de même de ce côté et les extraire du corps en les tirant de la main droite pendant que la gauche provoque cette sortie par une légère pression exercée sur le ventre et combinée à cet effet, mais cette pression ne peut s'accomplir que sur les petites pièces.

Méthode pour flamber les volatiles.

Il y a deux méthodes pour flamber : l'une qui consiste à flamber sur du charbon de bois enflammé et l'autre, sur du papier.

La première de ces méthodes est préférable, parce qu'elle raffermit les chairs et les rend plus faciles à être épluchées ; mais il faut prendre garde de trop chauffer la

pièce, qui se couvre alors de taches blanches et se déchire facilement.

384. — FLAMBER AU CHARBON. — Avoir un fourneau de charbon de bois bien enflammé; que ces charbons soient gros et cassés dans le sens de leur longueur et rassemblés en un petit tas pyramidal.

Au moment où la combustion est en grande activité et que la flamme s'élève au-dessus des charbons, saisir la pièce, la tenant d'une main par la tête et de l'autre par les pattes. La promener régulièrenent dans cette flamme, en lui présentant successivement tous ses côtés. Flamber aussi les pattes ou les dépouiller de l'espèce d'écaille qui les recouvre : ce qui s'obtient en les maintenant dans la flamme tant que cette peau s'enlève en la frottant avec un linge.

385. — FLAMBER AU PAPIER. — Cette opération consiste à promener, comme ci-dessus, la pièce sur une poignée de frisures de papier enflammé.

Cette méthode peut, plus ou moins bien, suffire pour brûler le poil follet du volatile, mais ne peut en flamber les pattes, ni en raffermir les chairs, comme la précédente : on peut néanmoins l'employer pour tous les petits gibiers.

Méthode pour éplucher et parer les volatiles[1].

386. — ÉPLUCHER LA VOLAILLE. — Cette opération consiste à extirper du volatile, à l'aide d'un petit couteau, tous ces petits brais de plumes, tous ces petits tuyaux noirs qui ont résisté au plumage et au flambage. Pour bien l'accomplir, il faut suivre partout et régulièrement la pièce. et faire en sorte de ne pas l'échauffer dans ses mains.

[1] Ces opérations succèdent au flambage.

387. — PARER LES VOLATILES. — Cette opération consiste : 1° à affranchir les extrémités disparates des membres du volatile, comme le bout des doigts, le bout des ailes ; 2° à dépouiller le dessus de la tête quand on ne coupe pas le cou du volatile.

On abat aussi le bréchet du milieu de l'estomac, pour donner à la pièce une apparence plus charnue, plus potelée[1].

Méthode pour trousser les volatiles.

388. — Il y a deux méthodes pour trousser les volatiles, selon qu'ils sont destinés à être bouillis ou rôtis, à paraître au premier service ou au second.

La méthode appliquée aux pièces destinées au premier service se nomme *trousser pour entrée.*

Celle appliquée aux pièces destinées au second service s'appelle *trousser pour rôt.*

389. — TROUSSER POUR ENTRÉE. — Rapprocher en même temps les deux cuisses du volatile, et les effacer en quelque sorte sous leur propre peau ; les traverser, à leurs jointures, avec une aiguillée de ficelle ; tourner le volatile sur l'estomac ; ramener sur le devant la peau de la poche ; retrousser les ailerons sur le dos et les assujettir dans cette position en les traversant avec l'aiguille, piquer la peau du dos et venir nouer la ficelle vers les cuisses où l'on a commencé à l'introduire.

Il reste encore les deux pattes, qu'il faut replier et rapprocher des cuisses, puis passant de nouveau une

[1] Les ailes ou ailerons des gibiers doivent toujours être supprimés. Pour cela, il convient de rompre l'os près du corps, couper les chairs tout autour au-dessous de la grosse jointure, tirer l'aileron, qui laisse après la pièce, en s'arrachant, toutes les chairs qu'il possède.

aiguillée de ficelle en travers de la pièce, les assujettir dans cette position.

390. — TROUSSER POUR RÔT. — Cette opération est la même que la précédente; seulement les pattes, au lieu d'être repliées et ramenées vers les cuisses, sont assujetties simplement vers le croupion, et restent droites dans leur état naturel.

Méthode pour barder les volatiles.

391. — Il y a deux méthodes pour barder : la première, qui convient à toutes les volailles et à tous les gibiers, soit gros-becs, soit becs-fins d'une grosseur égale ou supérieure à celle de la grive.

La seconde, qui convient à tous les gibiers d'une grosseur moindre que la grive. La première est la méthode ordinaire, la seconde est celle applicable aux petits gibiers.

392. — MÉTHODE ORDINAIRE. — Recouvrir l'estomac du volatile avec une tranche de lard gras régulièrement coupée appelée *barde*, et l'attacher avec deux ou trois tours de ficelle[1].

393. — MÉTHODE APPLICABLE AUX PETITS GIBIERS. — Couper de petites bandelettes de lard gras large d'un doigt, et assez longues pour faire le tour du gibier. Entrer d'abord une brochette par le bout de la barde ou bandelette; puis, traversant l'oiseau avec cette brochette, ramener la barde sur la poitrine et l'entrer par l'autre bout dans la brochette. Éviter qu'elle ne touche le gibier, parce qu'en cuisant elle se retire considérablement et se

[1] Cette opération ne fait pas directement partie de l'habillage des volatiles, parce qu'elle n'est pratiquée que pour les pièces rôties, rarement pour celles bouillies.

brise si cette précaution n'a pas été observée.

La distance sera bien gardée si entre la barde et le gibier on peut entrer le bout du doigt.

Méthode pour désosser les volatiles.

394. — Oter la poche du volatile (382), le flamber légèrement (385), l'éplucher avec soin (386), lui faire sur le dos une incision jusqu'aux os, partant du croupion et venant aboutir à celle déjà faite sur le cou pour l'extraction de la poche ; agrandir cette incision avec la pointe de son couteau, en détachant de chaque côté les chairs d'après la carcasse ; couper vers la tête la peau du cou ; asseoir le volatile sur le croupion ; introduire le tranchant du couteau dans les jointures qui réunissent les ailes à la carcasse ; puis, renversant les chairs sous le ventre, achever ainsi de dégarnir toute la carcasse.

Arrivé vers les cuisses, les rompre à la jointure qui les unit à la carcasse, et achever le désossement jusqu'au croupion, que l'on coupe alors, et qui reste après les chairs.

Couper les pattes au-dessus du jarret, et les ailes vers la première jointure ; les extraire à leur tour en commençant leur désossement à l'intérieur du volatile privé de sa carcasse.

C'est ainsi que se désossent tous les volatiles, volailles ou gibiers.

Méthode pour enlever les filets de volaille.

395. — Oter la poche de la volaille (382), la flamber légèrement (385) et l'éplucher (386), l'étendre renversée sur la table la tête tournée par devers soi ; lui faire

sur le milieu de l'estomac, en suivant le bréchet, une légère incision qui coupe la peau seulement. Renverser cette peau en la rabattant vers les cuisses, rompre ces dernières à la jointure qui les unit à la carcasse, sans les en séparer entièrement. Avec le tranchant du couteau, détacher proprement le filet de chaque côté du bréchet, puis, rasant la carcasse, le détacher d'abord du côté de la pointe, et venir sortir en côtoyant les os par la jointure qui unit l'aile à la carcasse.

Détacher l'aileron des filets ; parer légèrement ces derniers en leur donnant la forme d'un cœur ; les aplatir faiblement en les frappant avec la lame de son couteau, que l'on aura eu soin de mouiller pour l'empêcher de s'y coller.

Méthode pour découper la volaille pour fricassée

396. — Oter la poche de la volaille (382), la flamber légèrement (385) et l'éplucher (386). Enlever chaque cuisse en passant le tranchant du couteau par la jointure qui touche la carcasse, rompre par le milieu l'os qui s'étend du jarret à cette jointure, extraire le morceau rompu, couper la patte à une petite distance de la cuisse, puis, rapprochant le bout de l'os qui vient d'être coupé, l'enfoncer dans les chairs de la cuisse, afin de donner à celle-ci la forme d'un petit jambon.

Introduire le tranchant du couteau dans la jointure qui rattache l'aile à la carcasse, trancher le filet en laissant contre le bréchet une petite épaisseur de chair. Enlever de même le second filet. Il reste encore le bréchet garni de chaque côté de la chair qu'on lui a laissée au préjudice des filets ; le détacher à son tour. C'est ce morceau que l'on appelle l'estomac.

Parer les ailerons et les croiser gracieusement sur l'épaule de l'aile ; affranchir la carcasse et la couper en deux morceaux.

397. — Découper la volaille sans laisser l'estomac. — Cette opération est la même que la précédente, avec cette seule différence qu'il faut supprimer l'estomac au bénéfice des filets, c'est-à-dire laisser à ces derniers toutes leurs chairs jusqu'au bréchet.

Méthode pour brosser les truffes noires.

398. — Plonger les truffes dans l'eau fraîche, pour ramollir un peu la terre qui s'y trouve, qu'elles soient largement baignées ou recouvertes par l'eau, les retirer une à une, et les nettoyer avec une brosse de chiendent ; les jeter au fur et à mesure dans d'autre eau fraîche pour achever de les rincer, mais ne pas les laisser séjourner dans cette dernière eau.

Il faut avoir soin, en les brossant, d'extraire avec la pointe d'un petit couteau la terre qui se cache dans les cavités profondes des truffes, et que la brosse ne peut atteindre.

Méthode pour truffer les volatiles.

399. — Cette opération consiste à éplucher faiblement les truffes soigneusement brossées (398), ou à leur enlever la superficie rugueuse; les égaliser en grosseur autant que possible en partageant les plus grosses en deux ou en quatre, suivant leur volume.

Il faut toujours que la grosseur des truffes préparées pour truffer soit proportionnée à celle de la pièce à truffer. Ainsi celles que l'on destinerait au truffage d'un dinde devraient être laissées plus grosses que celles que

l'on destinerait au truffage d'une volaille ou d'un perdreau, et ainsi de suite.

Piler les épluchures de truffes, y ajouter un morceau de lard gras d'un volume à peu près égal à celui des épluchures pilées ; continuer à broyer jusqu'à ce que le tout forme une pâte, y joindre en cet état quelques foies de volailles crus, d'où le fiel aura été soigneusement retiré ; piler de nouveau, ajouter un fort morceau de beurre frais, — sel, — poivre, bien mélanger le tout.

Enlever cette farce du mortier, l'amalgamer avec les truffes laissés en réserve, vérifier l'assaisonnement.

Doubler à l'intérieur avec une barde de lard la peau de la poche du volatile, préalablement vidé (383) et épluché (386) ; lui ingérer tant par-devant que par-derrière les truffes préparées comme ci-dessus. Coudre l'anus et trousser la pièce pour entrée (389) ou pour rôt (390), suivant l'usage auquel on la destine.

Il faut que la poche du volatile truffé soit assez bien garnie, pour que la pièce apparaisse grosse en avant.

Méthodes différentes pour paner.

Il y a trois méthodes pour paner : 1° paner au naturel ; 2° paner à l'œuf ; 3° paner à l'anglaise.

400. — Paner au naturel. — C'est rouler la substance dans la panure jaune (486) ; l'y retourner deux ou trois fois, afin qu'elle en soit régulièrement couverte, assujettir cette panure en appuyant doucement avec la main ou la lame de son couteau sur la substance panée.

401. — Paner a l'œuf. — C'est tremper la substance dans une omelette bien battue, l'égoutter un peu, et la rouler dans de la panure blanche (487) ; terminer en opérant comme ci-dessus.

Il faut toujours que la surface d'une substance panée soit le plus unie possible.

402.— PANER A L'ANGLAISE.— C'est barbouiller la substance avec un peu de velouté froid et lié à l'œuf, la rouler dans de la panure blanche (487), assujettir légèrement celle-ci en appuyant faiblement dessus avec la main ou la lame de son couteau, puis la tremper ainsi panée dans une omelette battue, l'égouter un peu et la rouler de nouveau dans la même panure. Observer qu'elle soit régulièrement couverte et bien lissée partout.

Méthode pour désosser la tête de veau.

403. — Poser la tête sur le front, y faire entre les deux mâchoires inférieures une incision profonde, dégarnir chaque mâchoire et les extraire entièrement; asseoir la tête sur la coupe et détacher de même les chairs tout autour de la mâchoire supérieure ; renverser ces chairs détachées et continuer à les rabattre en frappant avec le plat du couperet.

La carcasse osseuse complétement dépouillée, en détacher la langue, puis couper le dessus du crâne pour en extraire la cervelle.

Avoir soin de ne point briser cette dernière.

Méthode pour parer et ciseler les oreillons de veau.

404. — Cette opération consiste à couper tout autour des oreillons, à l'endroit où ils ont été détachés de la tête, les chairs saillantes et poilues qui s'y trouvent, arrondir ensuite légèrement le bout mince de l'oreille, puis, la couchant sur la table, lui faire avec la pointe du couteau des ouvertures allongées et passablement rapprochées. Ce sont ces ouvertures que l'on nomme ciselures.

Méthode pour dépecer le devant d'agneau.

405. — Cette opération consiste à enfoncer un petit hâtelet de fer dans la moelle épinière. Ce hâtelet, que l'on entre progressivement à mesure que la séparation a lieu, s'oppose aux déviations du couteau et dirige la main de l'opérateur.

Lever ensuite les deux épaules, couper les poitrines sans causer aucun dommage aux côtelettes.

Méthode pour désosser l'épaule de veau.

406. — Cette opération consiste à couper jusqu'à l'os les chairs qui recouvrent la palette ; dégarnir celle-ci en détachant ces chairs de chaque côté, puis, renversant l'épaule, disjoindre la palette d'avec le gros os. Saisissant alors cette palette par le côté disjoint, l'arracher d'après la viande.

Il faut maintenant dresser l'épaule, renverser les chairs et continuer à dégarnir l'os jusque près du jarret. Le couper en cet endroit.

Méthode pour parer le filet de bœuf.

407. — Cette opération consiste à dépouiller d'abord le filet de toutes les graisses et viandes que les bouchers lui laissent pour le rendre plus lourd, mais qui n'en font pas directement partie. Lorsqu'il ne restera plus que la nervure ou pellicule nerveuse qui la recouvre intimement, l'étendre sur la table la nervure tournée en dessous, c'est-à-dire la nervure touchant la table, puis avec le talon de la main l'aplatir légèrement dans cette position, glisser alors entre cette nervure et la chair du filet la lame de son couteau, en observant d'en tenir le tranchant incliné du côté de la table, afin qu'il suive le nerf et ne morde pas dans la chair.

Si le couteau est conduit par une main habile, la nervure restera nue sur la table, et le filet paré et uni ne présentera aucun coup de couteau ; mais il conserve presque toujours quelques légers restes de nervure qu'il faut enlever le plus délicatement possible, après l'avoir retourné.

Méthode pour écorcher, vider et découper le lièvre ou lapin.

408.—Écorcher le lièvre ou lapin.—Cette opération consiste à faire entre les jambes de derrière de l'animal une ouverture à la peau ; agrandir cette ouverture en y introduisant la main, rompre les jambes au-dessus du jarret, les couper à l'endroit même où l'os vient d'être rompu, après les avoir dégarnies de leur peau et les faire passer l'une après l'autre par cette ouverture agrandie, dépouiller le dessus des cuisses, puis, renversant la peau, achever, en la tirant vers la tête, d'en dégarnir le corps entier de l'animal.

Lorsque l'individu est destiné à être rôti, il ne faut pas lui rompre les pattes.

409. — Vider le lièvre ou lapin. — Cette opération consiste à couper et rejeter la peau mince qui recouvre les entrailles, enlever ensuite complètement ces dernières et essuyer la place qu'elles occupaient si des matières excrémentielles l'avaient salie.

Il reste alors une peau mince qui ferme le thorax ou qui se trouve placée entre les entrailles et la poitrine. De la main droite crever cette peau, en tenant avec la main gauche le lièvre suspendu par la tête au-dessus du plat destiné à en recueillir le sang. Arracher le foie et le mou.

Découper le lièvre ou lapin.— Séparer d'abord le devant d'avec le derrière de l'animal, tronçonner cette dernière partie par morceaux de grosseur convenable. Enlever

les épaules d'après les côtes, couper celles-ci près du râble et morceler le tout comme le train de derrière.

Méthode pour enlever les gros filets du lièvre ou lapin [1].

410. — Cette opération consiste à enfoncer la pointe du couteau entre l'arête du dos et le filet[2], faisant ainsi depuis l'épaule jusqu'à la cuisse une incision aussi profonde que les chairs, introduire la main gauche dans cette incision, l'élargir en glissant les doigts tout le long des os, s'emparer du filet et le dégager des nervures qui le recouvrent, le couper en travers du côté de l'épaule.

Il ne tient plus alors que du côté des cuisses; le saisir en cet endroit entre le pouce et le tranchant du couteau, et le couper transversalement jusqu'à la nervure fine qui le recouvre intimement; faisant alors glisser le tranchant du couteau entre le filet et cette nervure qui reste encore attachée à l'animal, on parvient ainsi à enlever le filet tout paré.

Opérer d'une manière semblable pour enlever le second filet.

Méthode pour enlever les petits filets du lièvre [3].

411. — Cette opération consiste à dégager adroitement les petits filets en faisant glisser la lame de son couteau le long des os de l'échine.

Ces filets sont très petits : on ne s'en sert ordinairement qu'en les joignant aux gros filets.

[1] Les gros filets de ces animaux se trouvent placés sur le dos, de chaque côté de l'épine dorsale. Ils commencent vers les épaules, et se terminent au-dessus des cuisses.

[2] Il est clair que l'on suppose ici un lièvre tout écorché.

[3] Les petits filets ou filets mignons habitent l'intérieur de l'animal, et s'étendent depuis les côtes jusque vers les cuisses, de chaque côté de l'échine.

Méthode pour mariner le chevreuil ou le sanglier.

412. — Cette opération consiste à étendre la pièce à mariner dans une poissonnière de terre, de grandeur suffisante, la poudrer de sel fin et d'un peu de poivre, y mettre une ou deux feuilles de laurier, un peu de thym, quelques branches de persil; l'arroser d'huile et de vinaigre, et recouvrir le tout d'une feuille de papier d'office.

Il faut, en général, qu'il y ait dans ces marinades assez de vinaigre pour que le quartier en soit passablement atteint; le retourner une ou deux fois par jour pour lui faire prendre l'assaisonnement partout également.

Au minimum, il faut au moins vingt-quatre heures pour mariner ces sortes de gibiers, mais le temps normal est de quatre à cinq jours. Plus l'objet devra rester longtemps dans sa marinade, moins celle-ci devra être relevée, et réciproquement.

413. — Remarque. — Dans les maisons où l'on fait une forte consommation de ces gibiers, il convient d'avoir toujours prête une marinade cuite (504), dans laquelle on plonge les diverses parties de ces animaux.

Diverses méthodes pour embrocher.

414. — Il y a trois méthodes différentes pour embrocher : 1° celle qui convient à toutes les grosses viandes (19) et à tous les gibiers de poil; 2° celle qui convient à toute la volaille (20), et à tous les gibiers gros-becs (22), excepté ceux d'une grosseur moindre que les perdreaux[1]; 3° celle qui convient à tous les gibiers de plumes gros-becs ou becs-fins d'une grosseur moindre que les perdreaux.

[1] Les perdreaux qui n'ont qu'une grosseur ordinaire peuvent indifféremment suivre la troisième méthode, quand ils ne sont pas truffés.

Méthode pour embrocher les grosses viandes et les gibiers de poil.

415.—Tout l'art de cette opération consiste : 1° à se servir d'une broche dont la grosseur soit proportionnée à celle de la pièce à embrocher ; 2° à entrer le mieux possible la broche par le milieu de la pièce, afin que le poids, également réparti autour du fer, fasse qu'elle tourne régulièrement et sans soubresaut. Entrer ensuite, par la pointe de la broche, l'anneau d'un hâtelet en fer dont la force et la grandeur se rapportent à celles de la broche et de la pièce embrochée; que cet hâtelet soit légèrement recourbé en arc ; l'attirer derrière la pièce et l'appuyer contre elle en ramenant vers la broche la pointe de cet hâtelet, que l'on fixe dans cette position à l'aide d'un cercle de ficelle, dont la broche doit être toujours munie.

416.—Remarque —Il faut emballer à la broche, dans deux ou trois feuilles de papier d'office huilées, 1° les viandes blanches temporatives (29), dont la cuisson demande une certaine durée, comme *longe, rognon,* épaule de veau; 2° les pièces de bœuf d'une grosseur considérable, comme aloyau entier, pan de côtes.

Les pièces piquées de lard fin ou dont la grosseur est moindre que celles ci-dessus, qu'elles fassent partie des viandes blanches ou des viandes noires, ne s'emballent jamais.

Méthode pour embrocher la volaille et les gibiers gros-becs.

417. —Cette opération consiste à entrer la broche par l'ouverture du derrière, et la faire suivre la carcasse du dos, venant ainsi sortir vers le cou ; maintenir la pièce

[1] Excepté ceux dont la grosseur est moindre que le perdreau.

dans cette position à l'aide d'un hâtelet en fer cintré et dont l'anneau sera passé, comme dans la méthode précédente, par la pointe de la broche; attirer cet hâtelet derrière la pièce, afin qu'il exerce sur elle une forte pression et la maintienne dans sa position.

Le poids du volatile ainsi maintenu n'est pas également réparti de chaque côté de la broche; pour parer aux inconvénients qui pourraient en résulter, il suffit de la courber jusqu'à ce que le centre de gravité s'établisse sur l'axe figuré en ligne droite d'une extrémité à l'autre de la broche, ce qui se reconnaît lorsqu'en plaçant celle-ci horizontalement elle tourne régulièrement et sans soubresaut (360).

Cette manière d'équilibrer le poids s'applique aux trois méthodes pour embrocher.

Il ne faut emballer de volatiles à la broche que ceux qui sont truffés.

Méthode pour embrocher tous les gibiers de plumes bec-fins.

418. —Cette opération consiste à passer à travers le corps des gibiers un hâtelet d'une grosseur proportionnée à celle de la pièce, que cet hâtelet soit entré en biais, s'enfonçant d'un côté sous la cuisse et venant sortir sous l'aile du côté opposé. Le fixer sur la broche, soit en

[1] Nous savons que la grosseur de la broche doit toujours, autant que possible, être en rapport avec celle de la pièce à embrocher; mais, comme il ne peut y avoir de broches assez petites pour tous les gibiers dont la grosseur est moindre que celle des perdreaux, on est dans l'usage de passer sur un hâtelet tous les becs-fins en général (23), et même les perdreaux qui n'ont qu'une grosseur ordinaire et qui ne sont pas truffés. Cela offre d'ailleurs l'avantage de pouvoir mettre, quand on a une certaine quantité de gibier, un hâtelet de chaque côté de la broche, et permet d'établir facilement l'équilibre de rotation.

passant la pointe de celle-ci par l'anneau de l'hâtelet, dont on arrête l'autre bout à l'aide d'un cercle de corde, soit en l'attachant de chaque bout.

On peut, quand on a beaucoup de gibier, en garnir deux hâtelets et en mettre un de chaque côté de la broche.

Habillage du poisson.

419. — L'habillage du poisson se divise en quatre opérations distinctes, consistant : 1° à l'écailler ; 2° à le vider ; 3° à le laver ; 4° à l'éponger (333).

420. — ÉCAILLER LE POISSON. — Soutenir, étendu sur la table, le poisson avec la main gauche, pendant qu'avec la droite on le ratisse à l'aide d'un couteau que l'on promène en le dirigeant de la queue vers la tête. Il faut faire en sorte que le poisson soit partout régulièrement suivi, et surtout prendre garde de ne point l'entamer, ce qui arrive quelquefois quand il est sec.

421. — VIDER LE POISSON. — Entrer la pointe du couteau par la base des fondements, le pousser en avant, et pratiquer ainsi sous le ventre une ouverture de dix à douze centimètres de longueur.

Si le poisson est long et d'une grosseur moyenne, il faut laisser un petit intervalle ; enfoncer la pointe du couteau un peu plus haut, et pratiquer dans la même direction une pareille ouverture ; s'il est court, ou, quoique long, s'il est assez gros pour que l'on puisse y entrer la main, la première ouverture suffira.

Détacher les boyaux à leur base, les refouler vers la tête, arracher les ouïes ou branchies, et faire sortir par là tous les intestins.

Si le poisson a deux ouvertures, les intestins devront être extraits par celle la plus rapprochée de la tête.

422. — Laver le poisson. — Plonger le poisson dans un baquet d'eau fraîche; faire couler celle-ci à plusieurs reprises dans le ventre, et surtout à l'endroit d'où les ouïes ont été extraites; y passer aussi la main pour mieux laver et nettoyer le poisson, n'abandonner l'opération que lorsque l'eau en sortira à peu près claire.

423. — Sécher le poisson. — Le poisson tiré de l'eau, l'égoutter, l'essuyer régulièrement avec un torchon.

On peut aussi le suspendre par la tête ou par la queue, pour le faire égoutter et mortifier plus promptement.

Méthode pour enlever les queues d'écrevisses.

424. — Presser et briser, entre le pouce et l'index de la main, l'enveloppe écailleuse de la queue d'écrevisse; découvrir avec précaution, en rejetant les écailles, la queue charnue, la queue véritable, et l'extraire, sans la briser, du corps de l'animal.

Méthode pour enlever les filets de poissons.

Les poissons ont deux formes particulières : la forme aplatie et la forme arrondie.

425. — Poissons a forme arrondie. — Ouvrir le poisson non écaillé, depuis la naissance du ventre jusqu'à la gorge; le vider, etc. ; trancher immédiatement au-dessous des ouïes ou branchies l'un des côtés du poisson; arrêter contre la grosse arête le tranchant du couteau, et en faire glisser la lame, guidée par cette grosse arête, jusqu'au bout de la queue, enlevant ainsi la moitié du poisson; opérer d'une manière semblable pour le côté opposé.

Supprimer alors délicatement, et d'un seul coup de couteau, la rangée d'arêtes latérales restées au filet levé,

puis glisser, en tenant celui-ci renversé sur la table, la lame du couteau entre les chairs et la peau écailleuse qui les recouvre.

426. — Poissons a forme aplatie. — Faire tout le long de la grosse arête dorsale, avec la pointe du couteau, une incision qui se termine dans l'épaisseur du poisson, contre les arêtes latérales, faire suivre à la lame du couteau la direction de ces dernières, et les dégarnir ainsi de toutes les chairs qui les recouvrent. Opérer d'une manière semblable de l'autre côté de l'arête dorsale, puis tourner le poisson, renouveler la même opération de l'autre côté.

Chaque poisson plat fournit quatre filets.

Glisser, en tenant ceux-ci renversés sur la table, la lame du couteau entre les chairs et la peau écailleuse qui les recouvre.

Méthode pour marquer les braises.

427. — Placer sans lui donner aucun mauvais plis la substance dans un vase de grandeur convenable[1]. Poudrer de sel fin ; entourer de quelques carottes coupées en quartier, — un bouquet garni, — oignons entiers auxquels on fait du côté de la racine une double incision en croix, afin de faciliter la sortie des sucs, sans provoquer le dégregement du légume.

Recouvrir la préparation d'un rond de papier beurré.

[1] Il vaut toujours mieux que le vase soit plus petit que trop grand, parce qu'en cuisant la viande se retire et laisse des vidés qui augmentent la réduction de l'agent.

CHAPITRE HUITIÈME

DES OPÉRATIONS RELATIVES CULINAIRES

Les opérations relatives culinaires sont celles qui relèvent plus particulièrement de l'opération culinaire *principale* (337). Elles s'accomplissent ordinairement à l'aide du feu, ou sur des substances déjà traitées par le feu. On les appelle relatives, parce qu'elles ne font qu'ébaucher les substances et ne les conduisent jamais à l'état de préparation définitive (336).

Méthode pour faire dégorger les viandes.

428. — Cette opération consiste à plonger la viande à dégorger dans une quantité d'eau fraîche, abondamment suffisante pour la recouvrir.

En enveloppant, en pénétrant la viande, l'eau s'empare du sang qu'elle contient et s'y combine ; il faut la renouveler de temps en temps, parce qu'à mesure qu'elle se charge, qu'elle se sature de sang, elle en devient moins avide, et perd dans les mêmes proportions la propriété de s'en emparer. Il faut aussi maintenir l'opération à une douce température, parce qu'en s'échauffant l'eau devient plus insinuante et va plus profondément chercher le sang dans le tissu (287). Mais il faut prendre garde qu'elle ne

dépasse une température supportable à la main, car au-dessus de cette température l'albumine se coagulerait dans le tissu et s'opposerait en même temps à l'introduction de l'eau et à la sortie du sang (79). Il faut encore presser de temps en temps dans ses mains la viande qui dégorge, afin d'en provoquer la décharge sanguine.

Méthode pour blanchir les viandes.

429.— Cette opération consiste à porter doucement à l'ébullition la dernière eau où se trouve plongée la viande en dégorgement.

Si cette viande est une tête ou des pieds de veau, on peut laisser l'eau jeter quelques bouillons; si, au contraire, ce sont des riz de veau, une fricassée de poulets ou des cervelles, il faut retirer l'opération du feu aux premiers symptômes d'ébullition.

Dans aucun cas il ne faut laisser la viande blanchie séjourner dans l'eau de blanchiment; mais remplacer promptement cette dernière par de l'eau fraîche où elle peut être lavée et refroidie.

Si ce sont des riz de veau, il faut, après refroidissement complet, les mettre légèremeut en presse dans un torchon blanc de lessive, que l'on charge d'une planche et d'un poids léger.

Si c'est toute autre viande à cuire, on peut, sans attendre le refroidissement, procéder à l'opération culinaire.

Méthode pour glacer au pinceau.

430. — Cette opération consiste à faire dissoudre, sur un feu très doux ou au bain-marie, un peu de glace de viande contenue dans une petite casserole, puis, avec un

pinceau de plumes trempé dans cette glace, dorer la surface de la substance. Le but de cette opération est de bonifier l'objet et de lui donner une belle couleur d'or.

Méthode pour régulariser les sauces ou garnitures.

431. — Régulariser une sauce ou une garniture, c'est lui donner le degré de consistance et l'étendue qui lui conviennent. Cette opération s'applique particulièrement aux sauces ou aux garnitures des *petites cuissons*, aux *braises* et aux *gratins*. On l'accomplit tantôt en passant ces préparations, tantôt en les dressant.

432. — Petites cuissons. — Je suppose un civet de lièvre cuit; j'en extrais les morceaux à l'aide d'une écumoire ; je les dépose dans une autre casserole pour les maintenir chauds. — Voilà le passage commencé. La sauce est ordinairement trop longue et trop lâche : on a dû la tenir ainsi pour lui donner plus de puissance (352-391). J'y ajoute un peu de velouté, je la laisse travailler et réduire à son point en la remuant constamment pour l'empêcher de brûler, j'en vérifie l'assaisonnement, je la finis au beurre[1], je la passe au tamis sur le civet mis en réserve. — Voilà la sauce régularisée et le passage terminé.

Je suppose des volailles au riz ou des perdrix aux choux ; ces volatiles sont cuits, je les retire du riz ou des choux, avec les précautions utiles, je les dépose sur le couvercle renversé de leur casserole; je dégraisse légèrement le riz[2], j'y relâche un peu de bouillon si c'est utile, je remue avec soin de ne pas briser le riz ou les choux ; j'en vérifie l'assaisonnement, je remets à leur

[1] Consiste à faire fondre, en le remuant, un morceau de beurre frais dans la sauce.

[2] Les choux n'ont pas besoin d'être dégraissés.

place les volailles ou les perdrix, voilà la garniture de ces préparations *régularisée*.

433. — BRAISES UNIES A LEUR GARNITURE. — Je suppose des pigeons, des canards, des fricandeaux, ou rouelle, ou toute viande braisée dans une garniture, telle que petits pois, marrons, etc. La préparation est cuite, j'en extrais la pièce que je pose, comme dans l'exemple précédent, sur le couvercle renversé de la casserole de l'opération, j'ajoute à la garniture, suivant le cas, un peu de velouté et un peu de bouillon, je laisse aller quelques instants, je remue avec précaution de ne rien briser, je vérifie l'assaisonnement, je remets les viandes dans leur garniture, et la préparation se trouve *régularisée*.

434. — GRATIN. — Je sors un gratin du four, la sauce en est trop courte ou trop longue, je l'allonge ou je la réduis, j'en vérifie l'assaisonnement, et le gratin est *régularisé*[1].

435. — BRAISES ORDINAIRES. — Cette opération consiste à tirer de son mouillement la substance braisée, que l'on dépose ordinairement sur le couvercle renversé de la casserole de l'opération. Dégraisser le mouillement, y relâcher une certaine quantité de bouillon, laisser faire quelques tours pour bien détacher les sucs qui ont pu se fixer aux parois du vase ; verser tout ce mouillement dans une grande cuiller à pot, et à l'aide d'un tamis de soie le passer en le reversant dans la même casserole ; ajouter alors un peu de velouté pour former une sauce que l'on régularise, c'est-à-dire que l'on laisse travailler et réduire jusqu'à ce qu'elle forme une demi-glace un peu longue, lisse et d'une belle couleur d'or[2]. Remettre la

[1] Les gratins secs, comme macaronis, cardes, etc., et ceux auquels on joint une sauce préparée à part, comme gratins d'alouettes, de cailles, etc., ne sont point soumis à la régularisation.

[2] Pour obtenir cette couleur, on est quelquefois obligé d'y ajouter quelques gouttes de caramel.

substance dans cette sauce et maintenir chaud sans bouillir.

Si l'opération culinaire (335) a été commencée à propos la régularisation ne doit précéder le service que de quelques instants : souvent même elle s'accomplit au dressage.

Remarque. — Lorsque, comme ci-dessus, on remet la substance cuite dans sa sauce ou garniture, la régularisation fait partie de l'opération culinaire ; lorsqu'au lieu de la remettre dans la sauce on la dresse, la régularisation appartient au dressage (340).

Méthode pour passer les sauces et les vanner.

436. — *Passer une sauce*, c'est étaler sur une terrine d'office, de grandeur convenable, une étamine bien rincée et bien sèche ; verser la sauce sur cette étamine ; la tenir tendue par les deux bouts et la tordre en sens opposé.

Vanner une sauce c'est l'agiter avec une petite cuiller à pot, afin d'en précipiter le refroidissement et empêcher qu'il ne se forme une peau à la surface.

Les sauces ingrédiennées ne peuvent être passées.

Méthode pour lier à l'œuf.

437. — Verser dans la sauce *presque* bouillante ou maintenue à une température *voisine* de l'ébullition une liaison d'œuf, remuer ou agiter la sauce rapidement pour que l'incorporation, la combinaison soit régulière, soit complète.

Si la sauce bouillait au moment où l'on ajoute la liaison, celle-ci pourrait trancher.

438. — Liaison d'œuf. — La liaison d'œuf se compose d'un nombre de jaunes d'œufs dont on a soigneusement ôté tout le blanc, et avec lesquels on mélange *ordinairement* un morceau de beurre frais et un filet de vinaigre.

La quantité de jaunes doit toujours être proportionnée à celle de la sauce que l'on se propose de lier.

Réduction de la glace.

439. — Dégraisser soigneusement l'extrait, c'est-à-dire la glace non réduite, déposée dans le vase où elle a été passée, la décanter[1] doucement si elle est liquide, ou l'enlever avec une écumoire si elle est solide et la placer dans une casserole de grandeur plus que suffisante, afin de pouvoir sans répandre la soumettre à une ébullition rapide. Enlever de temps en temps et avec soin l'écume mousseuse et blanchâtre qui se présente à la surface du liquide bouillant.

Lorsqu'elle sera à demi réduite, la passer au tamis dans une autre casserole de grandeur moindre que la première, mais toujours avantageuse, et continuer la réduction.

Arrivée à une certaine consistance, lorsqu'elle apparaîtra comme une sauce claire, la verser bouillante dans de petites terrines que l'on remplit presque entièrement, et que l'on dépose au garde-manger après complet refroidissement.

Dans une cuisine bien ordonnée, il convient de n'en jamais manquer.

Méthode pour clarifier la gelée grasse.

440. — La gelée étant suffisamment reposée (il est bon d'attendre qu'elle soit prise), la dégraisser soigneusement, la décanter si elle est liquide, ou l'enlever avec une écu-

[1] Décanter un liquide, c'est le laisser reposer et le transvaser doucement sans mettre le fond.

moire si elle est prise. Mais, soit que, liquide, on la décante, soit que, prise, on emploie l'écumoire, il faut avoir grand soin de laisser au fond du vase où elle s'est refroidie le dépôt qu'elle a dû faire.

La placer dans une casserole d'une contenance plus que suffisante, afin de pouvoir sans répandre la remuer aisément.

Battre dans une terrine de grès, à l'aide d'un petit fouet de brins d'osier, une certaine quantité de blancs d'œufs[1] mélangée à une double quantité d'eau. Il faut ajouter tout d'un coup cette eau aux blancs pour les empêcher de prendre en neige, verser le mélange dans la gelée, glisser cette dernière sur un bon feu, et remuer continuellement à l'aide d'une écumoire.

Vers 40 à 50°, le liquide blanchit : c'est l'eau albumineuse[2] qui se coagule; un peu plus tard, il se trouble, devient laiteux : c'est l'albumine ou blanc d'œuf qui s'empare des impuretés du liquide. Cesser de remuer alors, retirer et couvrir la casserole, placer sur son couvercle quelques braises incandescentes et la disposer de manière que la gelée entre doucement en ébullition. Tâcher que celle-ci ne soit que partielle (301), car l'agitation générale d'un liquide nuit à sa clarification. Après avoir, comme ci-dessus, doucement bouilli l'espace de quinze ou vingt minutes, la passer au travers d'un linge blanc maintenu au-dessus du vase destiné à la recevoir. Il ne reste plus maintenant qu'à l'exposer dans un lieu frais pour en favoriser la coagulation.

[1] Il est bien difficile d'en préciser exactement la quantité, qui doit être toujours en rapport avec celle de la gelée.

[2] On appelle eau albumineuse le mélange d'eau et de blancs d'œufs ci-dessus.

Méthode pour former l'appareil à croquettes.

441. — Faire réduire un peu de velouté, y joindre les substances découpées ; remuer avec précaution de ne point les briser ; lier l'appareil avec un ou plusieurs jaunes d'œufs mélangés avec un simple filet d'eau sans beurre ni vinaigre ; laisser faire encore un ou deux tours en remuant toujours avec les mêmes précautions[1].

441 *bis*. — Mouler les croquettes. — L'appareil refroidi, le diviser successivement en petites boules de la grosseur d'une noix verte. Rouler ces boules dans la panure blanche (487); puis dans ses mains, afin de fixer cette dernière ; les tremper dans une omelette battue ; les rouler de nouveau dans la même panure et leur donner la forme que l'on juge convenable : forme de poire ou autre.

Méthode pour passer les extraits.

442. — L'opération terminée, extraire à l'aide d'une écumoire les principales viandes qui se trouvent dans le liquide, les déposer suivant le cas, tantôt dans une terrine, tantôt dans un autre mouillement. Disposer dans un lieu spécial quelque grande terrine légèrement évasée que l'on recouvre avec un tamis à purée d'un diamètre un peu moindre, afin qu'il entre dans la terrine sans s'y enfoncer.

Verser le liquide dans le tamis, qui retiendra les fragments de viandes et de légumes.

Ce n'est qu'après avoir reposé quelques instants qu'il convient d'employer les extraits.

[1] Bien que les sauces liées ne doivent jamais bouillir, on peut ici la laisser mijoter une seconde, parce que le corps de l'appareil soutient l'œuf et l'empêche de trancher.

Méthode pour couper le papier des côtelettes en papillotes.

443. — COUPER LES PAPILLOTES. — Cette opération consiste à rassembler trois ou quatre feuilles de papier d'office, les plier en quatre de facon à leur donner une forme carrée, et que chaque feuille entière fasse deux papillottes. Avec un couteau ou des ciseaux couper ces feuilles en forme de virgule ou de demi-cœur en arrondissant trois angles, de manière qu'en les ouvrant une fois coupées, chaque feuille représente un cœur qui est la papillote demandée.

444. — HUILER LES PAPILLOTES. — Étaler sur la table une première papillote et l'arroser d'une goutte d'huile, mettre une seconde papillote sur la première et l'arroser de même, continuer ainsi jusqu'à la dernière puis les battre comme des cartes à jouer, afin qu'elles soient toutes régulièrement humectées et imprégnées.

445. — PLIER LES CÔTELETTES EN PAPILLOTES. — Cette opération consiste à étaler sur la table une papillote huilée comme ci-dessus, coucher la côtelette sur cette papillote, la masquer avec un peu de son entourage de fines herbes avec lesquelles elle a dû se refroidir. Ramener l'autre moitié de la papillote sur la côtelette, plisser finement le papier tout autour en donnant à sa côtelette la forme d'une virgule ou demi-cœur.

Méthode pour échauder le cochon de lait.

446. — Remplir aux trois quarts un chaudron d'eau; la chauffer jusqu'à ce qu'on ne puisse plus tenir la main; y plonger alors la tête du petit tonkin; l'agiter dans l'eau. Aussitôt qu'en frottant les soies commenceront à quitter la peau, retirer le chaudron et y enfoncer le cochon

tout entier, le laisser ainsi quelques minutes, s'assurer que les soies des cuisses se détachent facilement, le retirer alors ; l'égoutter sur la table et le frotter prestement à rebrousse-poil avec un linge neuf ; le tremper une seconde fois, même une troisième si c'est utile, et continuer le frottement jusqu'à ce qu'il soit complètement dépouillé de ses soies.

Méthode pour former les hatereaux.

447. — Enfoncer sur une brochette ou petit hâtelet une première tranche de jambon, puis une de truffe ou de champignon, puis une de la substance qui fait la base du hâtereau comme riz, foie, langue de veau, ou bien encore palais, langue de bœuf, etc., puis une autre tranche de truffe ou de champignon, de façon que la *substance principale* soit toujours accompagnée et suivie de truffes ou champignons ; continuer par une autre tranche de jambon, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le hâtelet soit rempli à une distance de trois centimètres de chaque bout. Masquer régulièrement les hâtereaux avec leur sauce, les rouler dans la panure blanche (487), puis les tremper dans une omelette battue et les rouler une seconde fois dans la même panure ; rouler encore le hâtereau sur la table pour y fixer cette dernière. C'est là ce qui se nomme paner à l'anglaise.

On peut aussi remplacer le jambon par de la tetine préparée (503).

Méthode pour flamber l'anguille ou la lamproie.

448. — Cette opération consiste à saisir le poisson par la tête, ayant un torchon à la main, l'exposer sur un fourneau de braise ardente en commençant par le bout de la queue ; le retourner sur cette braise à me-

sure que l'on voit la peau se boursoufler. Étant flambé jusqu'au milieu, en détacher soigneusement avec un autre torchon cette peau à demi séparée du corps : elle doit s'enlever sans peine et sans entraîner avec elle aucun fragment de chair, puis le saisir par la queue à son tour ; renouveler la même opération du côté de la tête, afin que le corps entier du poisson soit complètement dépouillé.

L'ébarber ensuite en le tenant par la tête et en faisant glisser légèrement le tranchant du couteau tout le long des nageoires qui s'alignent sur le dos et sous le ventre de ce poisson.

Méthode pour découper l'anguille ou la lamproie[1].

449. — Commencer à couper immédiatement au dessus des branchies des chairs du poisson et la grosse arête en ayant grand soin de ne point crever le fiel, qui se trouve précisément en cet endroit ; les chairs et l'arête seulement doivent être coupées, mais il faut laisser tenir les entrailles qui sont attachées à la tête ; tirer celle-ci avec quelque ménagement, et tous les intestins y adhérant s'arracheront avec elle.

450, — Découper ensuite l'anguille ou la lamproie en tronçons, que la longueur de ces derniers soit proportionnée à leur grosseur[2]; les rassembler dans une terrine d'eau froide et achever de les y nettoyer en faisant tourner la lame de couteau dans le vide de chaque tronçon ; les laver dans une nouvelle eau et les y laisser dégorger quelques heures.

[1] Nous supposons ici le poisson tout flambé.

[2] Si le poisson ou la partie d'où sortent les tronçons est mince, il faut laisser ces derniers un peu plus longs.

Méthode pour limoner et cuire les grosses raies.

451. — Cette opération consiste à mettre la raie découpée dans une quantité d'eau froide amplement suffisante pour la baigner. Placer cette eau sur un feu vif et en élever rapidement la température, ayant soin de remuer et de retourner la raie de temps en temps. Aussitôt que la peau graveleuse qui recouvre ce poisson s'enlèvera facilement, retirer la bassine du feu; puiser l'un après l'autre chaque morceau de raie; le limoner ou le dépouiller de sa peau; le plonger au fur et à mesure dans un baquet rempli d'eau fraîche, laisser, si c'est possible, la raie quelques moments dans cette eau pour la raffermir.

452. Cuisson. — Renouveler l'eau de la bassine, y ajouter — sel, — thym, — laurier, — vinaigre, — vin blanc sec, le tout en quantité suffisante pour que le court-bouillon soit parfaitement assaisonné, parfumé et relevé (191). Le porter à l'ébullition, y plonger la raie et lui laisser faire un ou deux tours.

Si la raie ne doit pas être servie aussitôt, il faut la déposer dans quelque terrine d'office et passer après un léger repos le court-bouillon par-dessus.

Méthode pour cuire et limoner les petites raies.

453. — Cette opération n'est qu'une modification de la précédente. Elle consiste à former de prime-abord le court-bouillon dans la bassine, puis y plonger à froid la raie découpée, mais non limonée. Cuite, retirer la bassine; ôter l'un après l'autre chaque morceau de raie, les limoner ou les dépouiller de leur peau graveleuse, les affranchir tout autour, les rincer un peu dans leur court-

bouillon et les placer à sec au fur et à mesure dans une terrine d'office y appropriée. Passer, si le poisson est destiné pour plus tard, le court-bouillon par-dessus, après l'avoir toutefois laissé reposer quelques instants.

Méthode pour limoner la lotte ou la tanche[1].

454. — Cette opération consiste à mettre le poisson dans une quantité d'eau froide amplement suffisante pour le baigner. Placer cette eau sur un feu vif et en élever rapidement la température, ayant soin de remuer et retourner les poissons de temps en temps. Aussitôt que l'écaille pourra s'enlever au couteau, retirer la bassine du feu, puiser l'un après l'autre chaque poisson; le dépouiller régulièrement de son écaille, puis le jeter incontinent dans de l'eau fraîche.

Procéder ensuite aux opérations qui terminent l'habillage du poisson (419).

Méthode pour piler les diverses substances alimentaires.

455. — Quelle que soit la substance que l'on pile, l'art de cette opération consiste à soulever verticalement le pilon puis à frapper bien d'aplomb deux ou trois coups au milieu du mortier, le trois ou quatrième coup doit être faible et consacré à balayer les côtés du mortier pour en ramener les matières au milieu, à moins que celles-ci ne soient quelques substances sèches, comme sucre, sel, panure, lesquelles reviennent d'elles-mêmes.

[1] Ces poissons possèdent une écaille très fine que le couteau ne peut enlever à froid ; il faut les limoner, et de même que l'écaillage ordinaire doit se faire avant la vidange des poissons, de même aussi cette opération doit la précéder.

456. — Remarque. — De toutes les substances qui composent une *farce*, celle qu'il importe de piler le mieux, c'est celle qui en forme la base ; il ne faut cesser de la piler que lorsqu'elle présente une pâte où l'on ne sent plus aucune particule solide. Quant à la graisse, bien qu'il faille aussi la piler convenablement, l'urgence n'en est pas aussi grande.

La panade n'a besoin que d'être bien mélangée au tout.

Méthode pour essayer la farce à quenelles.

457. — Semer sur la table un peu de farine, rouler dessus en forme de quenelle un morceau de farce de la grosseur d'une petite noix, plonger cette quenelle dans le pot-au-feu en ébullition ou dans de l'eau bouillante. Après quelques minutes, la retirer et s'assurer si elle tient, c'est-à-dire si elle est assez solide pour résister à l'ébullition, la couper et voir s'il n'y a pas de trous dans l'intérieur, ce qui annonce un mauvais mélange, la goûter pour en vérifier l'assaisonnement.

Dans le cas où la quenelle serait trop délicate, il faudrait y ajouter un jaune d'œuf en plus ; mais si ce jaune devait trop ramollir la farce, il n'y a pas d'autre remède que de piler à nouveau un peu la substance qui en forme la base et de l'ajouter à la farce tout entière.

Méthode pour blanchir la quenelle.

458. — Semer sur une table un peu de farine, y déposer une certaine quantité de farce; rouler celle-ci en forme de gros saucisson ; tremper dans la farine la lame de son couteau et diviser ce saucisson de farce en petits morceaux pouvant former chacun une quenelle ; tremper

ses mains dans la farine et mouler ces derniers en leur donnant la forme d'une quenelle ou petit cylindre.

Ce travail terminé, attirer une à une chaque quenelle sur un couvercle fariné et les plonger dans l'eau bouillante et salée en les y faisant rouler doucement. Il faut qu'elles soient à l'aise dans cette eau, qu'elles bouillent faiblement et à découvert. Les retirer avec l'écumoire après huit ou dix minutes d'ébullition ; les déposer bien égouttées sur un plat long à ce destiné et en caresser doucement la surface avec un morceau de beurre frais maintenu à la pointe de son couteau.

Méthode pour blanchir les légumes verts.

459. — Cette opération consiste à plonger ces légumes dans l'eau bouillante et salée ; que cette eau soit amplement suffisante pour les baigner ; la maintenir à une violente ébullition pendant toute la durée de l'opération et, bien entendu, à vase découvert.

460. — Pour échauder les légumes. — Cette opération consiste à plonger le légume dans l'eau bouillante et salée et à le laisser bouillir violemment jusqu'à demi-cuisson.

461. — Pour rafraîchir les légumes. — Aussitôt blanchi ou échaudé, tirer le légume de l'eau bouillante et le plonger immédiatement dans l'eau fraîche ; le laisser s'y refroidir, l'égoutter dans une passoire, si ce sont des épinards, des petits pois, etc., et sur un linge blanc si ce sont des asperges, des artichauts, etc.

REMARQUE.

462. — On ne refraîchit les légumes verts blanchis que lorsqu'on veut les servir froids en salade. Mais, quand on veut les manger chauds, soit sautés, soit à l'an-

glaise, soit tout autrement, il vaut mieux attendre pour les blanchir que le moment du service soit venu parce qu'il est préférable de les servir ou de les apprêter en sortant de leur eau de blanchiment que de les faire réchauffer.

Diverses opérations propres aux artichauts.

463. — VIDER LES ARTICHAUTS. — Introduire le manche d'une cuiller à bouche dans le cœur des artichauts ; la faire tourner et leur enlever ainsi tout le foin qui se trouve dans leur intérieur.

464. — FARCIR LES ARTICHAUTS. — Remplir, avec un appareil préparé à cet effet, le vide laissé dans chaque artichaut par suite de l'extraction du foin. Les placer au fur et à mesure dans une casserole foncée d'un morceau de beurre frais[1].

465. — MARINER LES ARTICHAUTS FRITS. — Placer les morceaux d'artichaut dans une terrine d'office ; les poudrer de sel fin, — un peu de poivre, — un filet de vin blanc sec réduit, les arroser d'huile d'olive première qualité ; les remuer dans cet assaisonnement, et les y laisser macérer une ou deux heures.

466, — PATE A FRIRE POUR ARTICHAUTS. — Ajouter aux artichauts, marinés comme ci-dessus, un ou plusieurs œufs *entiers* suivant la quantité d'artichauts, puis autant de farine que la marinade pourra en absorber ; remuer le tout en observant de ne point briser le légume et de bien délayer la farine.

Il ne faut pas ajouter ici des blancs d'œufs fouettés, comme dans la pâte à frire ordinaire, parce qu'ils contribuent à la faire noircir lorsque, comme ci-dessus, l'opération culinaire a une certaine durée.

[1] Foncer une casserole de beurre, c'est y étaler à froid un morceau de beurre frais.

Méthode pour hacher les épinards.

467. — Presser fortement entre ses mains chaque poignée d'épinards blanchis, et en former comme des boules, afin d'en chasser complètement l'eau dont ils sont imprégnés, les mettre sur une planche à découper ou sur un plat destiné à cet usage ; les hacher très fins et les recueillir dans la casserole destinée à leur opération culinaire principale [1].

Méthode pour blanchir l'oseille.

468. — Mettre, sans la tasser, l'oseille dans un chaudron contenant une très faible quantité d'eau froide ou chaude, cela n'a aucune importance. Poser ce chaudron sur le feu sous l'influence d'une douce température ; à mesure que l'oseille se fond, on peut en ajouter de nouvelle ayant soin, autant que cela se peut, de faire passer en dessous celle qui vient d'être mise. Lorsque toute l'oseille sera régulièrement fondue, qu'il ne restera plus aucune feuille verte, il faut la verser dans une passoire et l'y laisser s'égoutter un certain temps.

469. — Passer l'oseille. — Mettre la passoire contenant l'oseille sur un seau ou tout autre vase dont l'embouchure s'emboîtera exactement avec la passoire ; puis avec un pilon que l'on appuie sur l'oseille et auquel on imprime un mouvement circulaire, faire passer cette dernière dans le seau.

Il ne faut pas pousser trop loin cette opération, mieux vaut laisser dans la passoire les filandres qui apparaissent vers la fin du passage.

[1] Avant de hacher les épinards, il est bon de déchiqueter chaque boule pour s'assurer qu'il n'y a rien d'étranger.

Méthode pour préparer les croûtes pour champignons.

470. — Partager dans sa longueur un morceau de pain de forme cylindrique, à la croûte dorée et lisse, couper sur la plus belle moitié de ce pain partagé quatre tranches plus épaisses d'un côté que de l'autre, leur ôter une partie de la mie ; chaque croûte doit alors représenter un arc de cercle; les beurrer à froid[1] tout autour; les placer dans un sautoir et les glisser au four pour qu'en se fondant le beurre les imprègne et les bonifie.

Coller à l'aide d'un peu de repaire[2] ces croûtes sur un plat chaud en plaçant au centre le bout étroit et le bout large dirigé vers la partie extérieure du plat. Les croûtes ainsi placées en rayons circonflexes représentent assez bien une couronne de souverain.

Méthode pour limoner les cardons.

471. — Les cardons épluchés, les tirer de l'eau où ils trempent et les placer sur le feu avec une nouvelle eau bien claire et une forte poignée de sel; porter cette eau à l'ébullition, ajouter à ce moment un peu de mie de pain émiettée[3], laisser bouillir dix à douze minutes; s'assurer si la pellicule qui les recouvre s'enlève facilement en la frottant avec le pouce ; les tirer alors à l'aide d'une écumoire et les plonger dans de l'eau froide.

Quelques minutes plus tard; les tirer de cette dernière eau, les frotter au fur et à mesure avec un torchon neuf, les dépouiller de leur pellicule et les jeter incontinent dans de l'eau bien propre.

[1] Les barbouiller avec un peu de beurre froid.

[2] Farine délayée avec du blanc d'œuf.

[3] Cette mie de pain a pour objet de s'emparer du principe amer qui est ordinairement dans les cardons.

Méthode pour fouetter la crême.

472. — Verser dans un petit poêlon de cuivre non étamé une certaine quantité de crême ; qu'elle soit fraîche, c'est-à-dire enlevée du matin même sur du lait trait de la veille ; fouetter cette crême avec un petit fouet ou ballet de brins d'osier et la faire monter en neige ; ne l'abandonner que lorsqu'elle aura acquis une certaine consistance.

473. — Fouetter les blancs d'oeufs. — Verser les blancs d'œufs dans un poêlon comme ci-dessus, y exprimer quelques gouttes de jus de citron, très peu, et les fouetter comme la crême; ne les abandonner que lorsqu'ils seront passablement fermes, lorsque le souffle aura de la peine à les pénétrer.

474. — Simplification. — Lorsque la quantité de blancs d'œufs à fouetter est peu considérable, on peut se servir, au lieu du poêlon ci-dessus, d'un couvercle de casserole large et légèrement concave : verser les blancs dans sa cavité, y exprimer une demi-goutte de jus de citron et fouetter avec la lame de son couteau ou un morceau de bois à deux fourches.

Les blancs ainsi traités montent plus rapidement.

Méthode pour filtrer le jus de fruits.

475. — Plier en quatre une feuille de papier non collé ou papier à filtrer ; replier en quatre chacune des parties de manière à former un éventail plissé en seize; couper le haut du filtre, qui est inégal ; puis, entr'ouvrant la feuille double, qui doit présenter la forme d'un cône, la placer dans un entonnoir en verre de grandeur conve-

nable. Enfoncer dans ce dernier le filtre de papier assez profondément pour que le fond ne présente qu'une petite surface ; car le poids d'un liquide supporté, étant proportionné à la grandeur du fond qui le supporte, ferait crever le filtre mal disposé.

Placer l'entonnoir muni de son filtre sur une carafe, y verser le jus à filtrer et laisser l'opération aller tout doucement.

Méthode pour clarifier le sirop des gelées douces

476. — Verser dans le sirop deux ou trois blancs d'œufs battus avec une égale quantité d'eau fraîche; placer la casserole ou poêlon sur un feu d'une ardeur moyenne, remuer jusqu'à ce que le mélange se trouble, devienne laiteux. Cesser alors de remuer ; laisser le sirop doucement prendre l'ébullition, l'y maintenir quelques instants, couvrir le vase et mettre sur le couvercle quelques braises incandescentes. Bientôt le sirop s'éclaircira, et les blancs d'œufs rassemblés à la surface formeront une croûte épaisse, chargée de toutes ses impuretés, et légèrement colorée par le voisinage du couvercle surmonté de charbons rouges.

Étaler une serviette sur un saladier, verser le sirop sur cette dernière en observant d'y laisser tomber la croûte en dernier lieu ; suspendre le linge par les quatre bouts au-dessus du saladier, et laisser ainsi la gelée achever de s'égoutter doucement.

Méthode pour glacer les crêmes.

477. — La crême refroidie, rejeter le zeste du citron qui s'y trouve, et la verser dans la sarbotière ; placer

celle-ci dans le seau à glacer, l'entourer d'une première couche de glace et de sel de cuisine, puis d'une seconde couche semblable à la première, et continuer ainsi jusqu'à la hauteur du seau, qui doit être égale à celle de la sarbotière.

Faire tourner cette dernière ainsi entourée. Après dix à douze minutes, lorsque la crème commencera à se prendre aux parois de la sarbotière, la découvrir et, à l'aide d'une spatule la détacher en la remuant; recouvrir et continuer à tourner. Quand la masse tout entière commencera à se congeler, la découvrir et la remuer de nouveau avec la spatule pour la lisser; y introduire alors de la crème fouettée, bien ferme et sans sucre, en quantité égale à la moitié de celle qui est dans la sarbotière; continuer à tourner et remuer jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment prise et parfaitement lissée.

Méthode pour blanchir les pistaches.

478. — Jeter les pistaches dans un peu d'eau bouillante; les y laisser faire deux ou trois tours, les retirer à l'aide d'une écumoire et les dépouiller, en les serrant entre le pouce et l'index, de cette peau grossière qui les enveloppe. Les jeter au fur et à mesure dans l'eau fraîche. Refroidies, les égoutter.

CHAPITRE NEUVIÈME

DES DIVERSES PRÉPARATIONS RELATIVES

479. — Les préparations relatives sont celles qui n'ont pas un caractère défini ; celles qui sont destinées à être unies aux préparations principales, ou qui n'ont été formées que pour concourir à la cuisson de ces dernières en leur servant d'agent (311).

Blanc pour viandes.

480. — Mettre dans une marmite ou tout autre vase de grandeur convenable, pourvu qu'on puisse le couvrir hermétiquement, — morceau de beurre frais, — graisse de bœuf crue, bien fraîche et coupée en petits dés, — cuillerée de farine, — oignons entiers auxquels on fait du côté de la racine une double incision en croix. — racines divisées en quatre dans le sens de leur longueur, — fort bouquet garni (509).

Remuer le tout exposé sur un feu doux. Le mélange bien fait, ou plutôt la farine bien délayée, mouiller le blanc ou ajouter aux ingrédients ci-dessus assez d'eau pour que la viande à cuire puisse être convenablement baignée, — sel,— vin blanc sec, quantité convenable, — filet de vinaigre blanc.

Faire partir, c'est-à-dire porter le blanc à ébullition

en ayant soin de remuer fréquemment avec une longue cuiller de bois pour empêcher la farine de se précipiter.

Blanc pour légumes.

481. — Mettre dans une casserole ou une marmite[1] sur le feu — morceau de beurre frais, — un ou deux oignons entiers, — bouquet garni, — cuillerée de farine.

Remuer le tout jusqu'à parfait mélange ; mouiller avec de l'eau ; — sel, convenable quantité ; porter le blanc à ébullition en le remuant souvent, afin d'empêcher la farine de se précipiter ; passer dessus avec un tamis de soie une cuillerée à pot du derrière de la marmite ; que ce dégraissé soit propre ou ne contienne aucune impureté provenant de l'écume.

Du court-bouillon.

482. — Il y a deux espèces de court-bouillon : le court-bouillon *ordinaire* et le court-bouillon *cuit*.

Le court-bouillon ordinaire est celui qui sert pour les cuissons de poissons en général.

Le court-bouillon cuit a quelque chose de mieux soigné, de mieux fini : on l'emploie ordinairement pour cuire les poissons d'un certain mérite, comme anguille, truite, saumon, et aussi ceux que l'on fait braiser.

483. — Court-bouillon ordinaire. — Placer dans une poissonnière une certaine quantité d'eau, — sel, convenable quantité, — vin blanc sec, — vinaigre blanc — et bouquet garni[2] (509).

[1] Une marmite est préférable, surtout pour les cardons, parce que le couvercle s'adapte toujours mieux.

[2] On ne peut pas davantage préciser la quantité de vin blanc et de vinaigre que la quantité de sel ; cela dépend de la quantité d'eau. Il faut en général que le court-bouillon soit convenablement assaisonné et un peu relevé.

REMARQUE.

484. — Le court-bouillon dans cet état, quoique froid, peut recevoir immédiatement le poisson, de même que l'on peut le préparer sur le poisson même étendu dans la poissonnière, lorsque ce dernier manque de mortification. Mais il faudrait attendre que le court-bouillon fût en ébullition pour y plonger les poissons dont la mortification serait arrivée à ses dernières limites. On comprendra facilement la raison de ces deux manières d'opérer, si l'on veut se rendre compte des moyens et des effets de la mortification (135-142).

Rien n'accélère la mortification comme de laisser sur le feu sans bouillir les substances alimentaires. Cette remarque est des plus importantes ; car un poisson trop frais plongé dans un court-bouillon bouillant se brisera à tel point, qu'il peut même se séparer, s'il fait surtout partie des poissons à chairs fermes (118). De même qu'un poisson un peu fait, plongé dans un court bouillon *froid*, peut, s'il reste longtemps sur le feu sans bouillir, être gâté avant d'être cuit.

485. — Court-bouillon cuit. — Placer dans une casserole sur le feu — morceau de beurre frais, — carottes, — oignons émincés, — fort bouquet garni, laisser passer au beurre le tout, pendant quelques instants; mouiller avec une assez forte dose de vin blanc sec (pas de vinaigre), le vin blanc en tient lieu ; laisser quelques instants bouillir à grande *vague ;* pour ôter au vin sa crudité, ajouter une quantité d'eau, ou, ce qui est préférable, de bouillon *gras*[1]

[1] Les sucs des poissons sont incompatibles avec ceux des viandes : mais ceux des viandes peuvent toujours intervenir avantageusement dans les préparations de poissons, lorsque ces dernières font partie de la cuisine grasse (126).

ou maigre, un peu supérieure à celle du vin blanc ; — sel, convenable quantité ; laisser bouillir doucement et couvert jusqu'à ce que les légumes soient cuits ; passer le court-bouillon au tamis sur les poissons à cuire, ou le débarrasser dans un pot de terre, pour s'en servir au besoin.

De la panure.

Il y a deux espèces de panure : la jaune et la blanche.

486. — Panure jaune. — Faire sécher à loisir dans une étuve ou un four très doux une certaine quantité de pain ou rognures de pain ; les retourner de temps à autre. Étant bien sèches et un peu colorées, les piler suivant la méthode (455) ; passer le résidu au travers d'un tamis un peu clair que l'on sasse pour provoquer le passage de la panure.

Il est bon d'en avoir toujours de faite à l'avance.

487. — Panure blanche. — Briser sur un torchon de toile neuve de la mie de pain rassise ; y joindre un peu de farine ; rassembler les extrémités du linge de façon que la mie n'en puisse sortir ; fouler cette dernière dans ce torchon en la tourmentant avec la main droite pendant que la gauche la maintient enfermée. Etant suffisamment brisée, la verser dans une passoire et l'agiter avec la main pour faire passer celle qui est fine.

On peut une seconde fois fouler dans le linge celle qui reste dans la passoire.

Il faut autant que possible faire la panure blanche à mesure de ses besoins.

Purée de tomates.

488. — Choisir des tomates ou pomme d'amour, régulièrement mûres, bien rouges, bien fraîches et sans au-

cune atteinte de pourriture, ou, s'il en existe, les curer soigneusement. Arracher la queue, qu'elles conservent assez ordinairement ; les couper en quartiers et les placer au fur et à mesure dans le vase destiné à leur cuisson.— Gros sel, — oignons entiers, — bouquet garni, —un peu d'eau. Faire bouillir à découvert en remuant de temps en temps, et surtout prendre garde qu'elles ne s'attachent au fond du vase.

Cuites, les verser sur un tamis à purée ; les laisser quelques instants s'égoutter et se refroidir. Rejeter l'eau qu'elles auront rendue et les passer au travers ce même tamis en les foulant avec une cuiller de bois ou avec la main.

La purée qui en résulte est ordinairement un peu lâche : il faut la rapprocher[1] quelques instants sur le feu, surtout si elle ne doit être employée que plus tard.

Fines herbes en papillotes.

489. — Faire doucement cuire et légèrement roussir dans du beurre frais une assez grande quantité d'échalotes hachées, ajouter — fines herbes, — truffes, — champignons, le tout haché. — Lard râpé bien frais. Laisser passer quelques instants en remuant continuellement : — un peu de velouté, — un morceau de glace de viande, — un peu de vin blanc sec ; laisser travailler et réduire jusqu'à consistance convenable ; vérifier l'assaisonnement.

Si cette préparation est faite pour les besoins éventuels, il faut la débarrasser dans une petite terrine.

Champignons préparés pour les divers besoins.

490. — Oter la terre qui se trouve au bas de la tige en

[1] Expression culinaire signifiant faire réduire.

coupant celle-ci légèrement tout autour ; les jeter tous à la fois dans un baquet d'eau fraîche ; les laver et les égoutter sur un tamis.

Mettre dans une casserole un peu d'eau — morceau de beurre frais passablement gros, — sel — et jus de citron.

Faire rapidement jeter un bouillon ; retirer la composition et y mettre les champignons au fur et à mesure qu'on les tourne ; les sauter de temps en temps pour les empêcher de se noircir. Aussitôt tournés, ce qui doit se faire promptement, les faire partir à grand feu et leur laisser jeter deux ou trois bouillons en les sautant à propos. — Les débarrasser dans une terrine, et les recouvrir d'un rond de papier. C'est ainsi qu'on les emploie au fur et à mesure de ses besoins.

491. — Épluchures de champignons. — Hacher les épluchures de champignons et les passer au beurre, jusqu'à ce que l'eau qu'elles contiennent soit complétement réduite ; les débarrasser dans une petite terrine et les déposer au garde-manger pour répondre aux divers besoins.

Beurre d'écrevisses.

492. — Faire cuire dans de l'eau salée les écrevisses nécessaires[1] ; cuites, les égoutter, en extraire les queues (424), que l'on affranchit et dont on enrichit quelque garniture ; extraire et rejeter tous les intestins pour ne conserver que les coquillages complétement dépouillés. Piler ces derniers ou les réduire en une pâte qui ne présente au toucher aucune particule solide ; — un morceau de beurre très frais d'un volume double à celui de la pâte. Continuer à piler jusqu'à parfait mélange, recueillir cette

[1] On peut se servir de petites, parce que, pour le beurre, elles ont tout autant de vertu que les grosses et sont beaucoup moins chères.

pâte dans une casserole, la faire cuire dix ou quinze minutes en remuant souvent, — un peu d'eau ; faire prendre l'ébullition, verser sur un torchon étalé sur une terrine d'office, et passer avec expression en tordant en sens opposé les deux bouts du linge.

Le beurre se rassemble aussitôt à la surface du liquide, se solidifie en refroidissant et forme une croûte écarlate que l'on enlève et qui est le beurre demandé.

Nouilles préparées pour potages.

493. — Détremper une certaine quantité de farine de gruau avec des œufs entiers, — une pincée de sel, tenir la pâte un peu serrée pour que l'on puisse commodément l'abaisser au rouleau. En former une abaisse carrée longue et très mince, ayant une largeur de vingt centimètres environ, la poudrer fortement de farine, la replier sur elle-même en la redoublant trois ou quatre fois, la friser au couteau ou la découper par petites tranches d'un demi-centimètre de largeur, lesquelles formeront des filets dont la *longueur* représentera la *largeur* de l'abaisse.

C'est dans cet état que les nouilles sont plongées dans le bouillon bouillant, selon l'usage des potages aux pâtes.

Farce cuite[1].

494. — 1° Éplucher ou extraire les os, les nerfs et la peau d'une certaine quantité de chair *cuite* de volaille ou de gibier, suivant la nature de farce que l'on veut faire[2].

[1] On appelle farce cuite celle qui se compose de substances cuites.

[2] Une farce prend toujours le nom de la substance qui en forme la base. ainsi l'on dit : farce de volaille, farce de gibier, suivant la nature de la substance basique.

2° Éplucher une moindre quantité de graisse cuite de bœuf.

3° Former une panade pour farce cuite (496) en quantité à peu près égale à celle de la volaille ou du gibier ci-dessus. Recueillir séparément chaque substance.

Piler d'abord la volaille (455), puis la graisse, puis mélanger la volaille, la graisse et la panade en continuant de piler ou broyer jusqu'à parfait mélange ; — œufs entiers, — sel, — poivre, le tout en quantité convenable ; vérifier l'assaisonnement.

Cette farce n'a pas besoin d'être essayée : elle ne peut servir que pour farcir.

Farce simplifiée de viandes crues.

495. — 1° Éplucher ou extraire les os, les nerfs et la peau d'une certaine quantité de viande *crue*, de veau, de volaille ou de gibier.

2° Faire de la panade (496) en quantité à peu près égale à celle de la viande ci-dessus.

3° Se procurer chez le charcutier de la farce à saucisse en proportion presque égale à la viande et à la panade réunies.

Piler ou hacher la viande, ajouter la panade, puis la farce à saucisses ; mélanger le tout en continuant de piler ; — sel, — poivre. Vérifier l'assaisonnement.

Cette farce, de même que la précédente, n'a pas besoin d'être essayée : elle ne peut aussi être employée que pour farcir. On peut encore en supprimer la panade.

Panade pour farce cuite et farce simplifiée.

496. — Faire doucement cuire et roussir au beurre, — échalotes et fines herbes hachées, — mie de pain, —

mouiller avec du lait ou bouillon, laisser cuire. Pétrir avec une cuiller de bois et former une panade de consistance convenable ; — morceau de beurre frais, — sel, — poivre, — quantité convenable.

Vérifier l'assaisonnement, et débarrasser dans un lieu frais pour laisser refroidir.

Farce à quenelles de volaille ou de veau[1].

497. — 1° Éplucher ou extraire les os, les nerfs et la peau d'une certaine quantité de chairs *crues* et bien blanches de volaille ou de veau.

2° Éplucher un double poids de graisse de rognon de bœuf, crue et bien fraîche.

3° Faire une crême à quenelles (498) pouvant, après refroidissement, donner un poids égal à la moitié de celui représenté par la réunion de la chair et de la graisse ci-dessus. Si donc je suppose 125 grammes de chair, 240 grammes de graisse, total 365 grammes, dont la moitié, 180 grammes, détermine la quantité de la crême à employer.

Piler séparément chaque substance (455) en commençant par la chair, puis la graisse, puis mélanger petit à petit la chair pilée avec la graisse semblablement traitée ; ajouter la crême par morceaux en continuant de piler jusqu'à parfait mélange, mettre un ou plusieurs jaunes d'œufs, — sel, — poivre ; broyer ou pétrir avec le pilon jusqu'à ce que l'amalgame soit irréprochable.

Essayer la farce suivant la méthode (457).

Si elle tient convenablement et qu'elle soit destinée à

[1] Cette farce peut servir indifféremment pour faire des quenelles ou pour farcir diverses préparations de viandes.

farcir ou à s'adjoindre à quelque préparation principale (312), on peut l'employer dans cet état.

Si, au contraire, elle doit être convertie en quenelles, il faut la blanchir (458).

Crême pour les farces à quenelles.

498. — Casser dans une casserole un ou plusieurs œufs entiers ; ajouter autant de farine que ces derniers pourront en absorber, remuer jusqu'à parfaite combinaison, mouiller petit à petit avec du lait froid, cesser le mouillage lorsque la crême sera présumée suffisamment allongée, pour qu'arrivée à l'ébullition elle ait assez de consistance, elle soit assez compacte pour être facilement délayée ; — un peu de sel.

Placer la casserole sur un fourneau ardent, remuer la crême continuellement. Lorsque, bouillante ou près de bouillir, elle apparaîtra épaisse, compacte, la retirer un instant, la délayer en la remuant fortement et achever de la mouiller avec du lait ; lui faire prendre l'ébullition en continuant de remuer. Elle doit avoir la consistance d'une bouillie. La laisser mijoter dix à douze minutes ; beurrer le côté étamé d'un couvercle ou d'un plateau, et l'y verser brusquement toute bouillante. Elle doit s'y étaler d'elle-même et former une couche mince promptement refroidie. En caresser, pour l'empêcher de former croûte, la surface chaude avec un morceau de beurre frais maintenu à la pointe du couteau.

Solpiquant pour farcir.

499. — Faire légèrement réduire un peu de velouté ; — ajouter truffes noires, — champignons, — pistaches blanchies (470), le tout coupé en petits dés. Laisser jeter

un ou deux bouillons en remuant continuellement; vérifier l'assaisonnement et retirer du feu.

Ce solpiquant sert pour farcir différentes petites pièces, comme nous verrons plus loin. Il peut aussi être employé pour garnir certains petits pâtés : dans ce cas, il faut y joindre —quenelles, — crêtes, également coupées en dés.

Foies de volailles préparés pour garnitures.

500. — Séparer les foies en deux parties; en extraire soigneusement le fiel : les faire dégorger et blanchir (423-429). Refroidis, les parer de nouveau et enlever surtout avec soin la superficie verdâtre provenant de l'attouchement du fiel.

C'est après avoir été ainsi préparés qu'ils peuvent intervenir dans les diverses garnitures.

Crêtes préparées pour garnitures.

501. — Parer les crêtes ou affranchir légèrement la pointe des dentelures et les parties poilues restées du côté où elles ont été détachées de l'animal.

Les enfermer dans un linge, comme dans une sorte de sachet, les plonger dans l'eau bouillante en maintenant le linge avec la main; les retirer après quelques minutes; mettre avec elles une petite poignée de gros sel, puis les fouler, les remuer dans le linge, afin qu'en se frottant contre les grains anguleux du sel la pellicule qui les recouvre se détache.

Ouvrir alors le torchon et les nettoyer l'une après l'autre avec un endroit sec de ce même linge. Les jeter au fur et à mesure dans l'eau fraîche, pour les faire dégorger et blanchir (428-429).

Blanchies, les mettre cuire avec un peu de bouillon pas trop dégraissé, et dans lequel on exprimera un jus de citron.

Les débarrasser après cuisson dans une petite terrine d'office, les couvrir d'un rond de papier.

C'est ainsi préparées qu'elles peuvent répondre aux divers besoins culinaires.

Vin blanc sec réduit[1].

502. — Verser le vin dans une casserole, le faire bouillir à grandes vagues et à découvert, jusqu'à ce que la quantité en soit diminuée d'un tiers à peu près. Le laisser refroidir et le remettre en bouteilles.

Tétine de veau préparée.

503. — Détacher la tétine de cette peau boursouflée qui l'environne ; la plonger dans le pot au feu en ébullition, et l'y laisser cuire l'espace de quinze à vingt minutes ; la retirer, la mettre légèrement en presse entre deux plateaux ; refroidie, la déposer au garde-manger, pour s'en servir aux divers usages de la cuisine.

Marinade cuite pour gibier.

504. — Placer dans une casserole une certaine quantité d'eau et une égale quantité de vinaigre blanc ; — sel, quan-

[1] On fait réduire le vin blanc de cuisine pour qu'il ait moins de *crudité*, moins d'*acidulation*. Le plus souvent cette réduction s'opère en même temps que celle de la sauce où il entre, et cela quand cette dernière a besoin de bouillir ou de travailler, comme toutes celles que l'on régularise. Mais il est des cas où le vin blanc, une fois combiné à la préparation, ne peut être réduit, comme dans la pâte à frire et un grand nombre de petites sauces. C'est alors que l'on fait usage de vin blanc réduit d'avance.

tité convenable, — oignons et racines coupés en tranches, — bouquet garni (509).

Faire partir et laisser aller à petit feu et couvert l'espace d'une demi-heure. Les légumes cuits, passer la marinade au tamis dans le pot qui lui est destiné.

C'est dans cette marinade que l'on plonge, quand elle est froide, les morceaux de chevreuils ou de sanglier que l'on veut mariner.

On peut aussi y plonger ces gibiers pendant qu'elle est encore chaude, si l'on a besoin d'en activer la mortification (142).

On conserve cette marinade en la faisant bouillir de temps en temps.

Pâte à frire.

505. — Mettre dans une terrine d'office de la farine de gruau, bonne qualité, — sel fin, — vin blanc sec réduit, — jaunes d'œufs, le tout en quantité proportionnée à celle de la pâte; achever de détremper avec de l'eau froide; remuer de façon que la pâte soit lisse, qu'elle ne forme aucun grumeau.

La pâte en cet état est cordée, à cause du travail qu'il à fallu faire pour la délayer ; pour y remédier, il faut introduire l'eau qui lui manque sans la travailler, mais simplement en la soulevant en la coupant avec la cuiller. Lui laisser la consistance d'une bouillie épaisse.

Fouetter sur un couvercle quelques blancs d'œufs (474), et les incorporer légèrement dans la pâte.

Fonds d'artichauts préparés pour garnitures.

506. — Arracher la tige des artichauts afin d'extraire en même temps les filandres qui s'enfoncent dans leur

chair; enlever une tranche de vert à la place de la tige arrachée; couper tout autour les grosses feuilles, ne laissant au-dessus que celles qui composent le foin. Tourner les fonds comme les champignons; les frotter avec une moitié de citron et les jeter incontinent dans de l'eau froide.

Les échauder (460) jusqu'à ce que le foin s'en détache en le provoquant faiblement; les rafraîchir (461) et achever de les tourner.

Les mettre cuire avec un peu de bouillon pas trop dégraissé, et dans lequel on aura exprimé un fort jus de citron. Les débarrasser dans une petite terrine d'office, les couvrir d'un rond de papier.

Manchettes ou bouffettes pour côtelettes.

507.— Doubler dans toute sa longueur une bande de papier large de trois doigts; la couper régulièrement jusqu'au milieu de sa largeur en petits filets très menus; ouvrir ou déplier la bande et la replier du côté inverse. Ceci fait, rouler la bande tout autour du manche d'une cuiller de bois; arrêter le bout avec un petit pain à cacheter; l'ôter d'après le manche avec précaution.

Il est bon d'en avoir toujours de préparée à l'avance. On les enferme avec les caisses de papier dans une boîte à ce destinée pour les préserver de la poussière.

Assiettes aux fines herbes[1].

508.— Choisir le persil et le cerfeuil, en détachant les branches d'après la tige; effeuiller l'estragon et laver sé-

[1] On appelle assiette aux fines herbes un petit tas de persil, de cerfeuil et d'estragon que l'on choisit chaque matin, et que l'on dépose sur une assiette pour les besoins de la cuisine.

parément chacune de ces herbes; les sécher dans un linge et en former trois petits tas sur une assiette. La quantité du persil doit être à peu près égale à celle du cerfeuil; quant à l'estragon, il en faut très peu.

509. — Bouquet garni. — Le bouquet garni se compose de quelques branches de persil et de cerfeuil, de quelques feuilles d'estragon, d'un peu de thym et laurier, le tout solidement lié avec de la ficelle.

Affranchir tout autour les brins de persil et de cerfeuil qui s'échappent du bouquet.

Caisse de papier pour la cuisine.

510. — Plisser autour du rouleau un morceau de papier carré; que les plis soient régulièrement formés; entrer alors la boite sur le papier ainsi plissé, la faire tourner un peu, puis dresser le rouleau en l'appuyant sur la boîte; rabattre le papier tout autour et le couper régulièrement avec des ciseaux.

Croutons pour purées à potages.

511. — Couper le pain en petits dés réguliers; éviter d'employer à cet usage la croûte inférieure; les faire légèrement roussir au beurre frais.

Boulettes de poissons pour potages maigres.

512. — Éplucher le poisson cuit au court-bouillon ou le débarasser de ses arêtes; hacher les chairs ou les

[1] Ces caisses se fabriquent à l'aide d'un moule composé d'une boîte en fer-blanc, dans laquelle s'ajuste exactement un rouleau de bois, sans néanmoins la remplir complétement. Il est bon d'en avoir toujours d'avance quelque peu de préparées; on les abrite de la poussière en les enfermant avec les manchettes dans une boîte à ce destinée.

couper en petits dés si elles sont assez fermes ; couper de même quelques truffes et champignons.

Faire une petite béchamelle[1] ; la faire légèrement réduire en la remuant continuellement ; ajouter d'abord les truffes et les champignons, laisser faire un ou deux tours, puis le poisson ; laisser bien chauffer ; — sel, quantité convenable; lier l'appareil à l'œuf (437); vérifier l'assaisonnement, débarrasser sur un plat.

Refroidie, en former de petites boulettes rondes de la grosseur d'une noix ; les paner suivant la méthode établie (401).

Au moment de dresser, mettre frire ces boulettes dans du beurre ou de l'huile, et s'en servir pour tremper son potage comme des croûtons de pain ci-dessus (511).

Palais de bœuf préparés.

513. — Choisir les palais de bœuf les plus blancs possible ; les parer pour les débarrasser de leur peau noire; les mettre dégorger dans de l'eau salée, en observant de laisser celle-ci s'échauffer tout de suite assez pour que la pellicule qui les recouvre puisse s'enlever; les dépouiller de cette pellicule et continuer à les faire dégorger ; puis blanchir (428-429).

Étant blanchis, les égoutter, les rafraîchir et les mettre cuire dans un blanc pour viande (480). Cuits, les retirer du blanc, et les mettre en presse entre deux plateaux, afin de les approprier aux divers usages culinaires.

[1] Un peu de roux blanc mouillé avec du lait.

CHAPITRE DIXIÈME

PRÉPARATIONS FONDAMENTALES OU EXTRAITS

On appelle préparations fondamentales celles qui ne dérivent d'aucune autre ; celles qui servent de base, d'élément, de point de départ, de mise en train à la cuisine. Ces préparations, que l'on nomme aussi fonds de cuisine, sont de deux espèces : 1° les fonds de cuisine généraux ; 2° les fonds de cuisine particuliers.

514. — Les fonds de cuisine généraux sont, pour la cuisine simple (324) : le *bouillon* et la *glace de viande réduite*.

Le bouillon est une préparation quotidienne ; la glace est une préparation de circonstance.

Les fonds de cuisine particuliers sont toutes les *essences* et *glace d'essences*[1].

515. — Le bouillon, la glace de viande non réduite, la gelée et tous les fonds particuliers ou essences, considérés en eux-mêmes ou comme liquide assimilant, s'emparant des sucs qu'ils extraient ou qu'ils dérobent aux substances soumises à leur action, sont des extraits.

[1] La cuisine simple faisant un très petit usage des essences, nous ne les citerons qu'en passant ; nous verrons dans la deuxième partie les ressources qu'en tire la cuisine transcendante.

Mais, considérés au point de vue de leur emploi culinaire, de leur intervention dans les autres préparations, le bouillon, la glace de viande réduite ou glace commune et toutes les essences ou glace d'essences, sont des fonds de cuisine ou préparations fondamentales.

Les bouillons de santé envisagés comme ci-dessus sont aussi des *extraits*, mais ne peuvent jamais être considérés comme fonds de cuisine.

516. — On appelle extraits communs ou simplement *extraits* ceux qui représentent les fonds de cuisine généraux (514).

517. — Le bouillon et la gelée, quand on les considère comme agents ou comme liquides agissant, cuisant les substances qui leur sont confiées, sont les grandes cuissons ou mouillements dans lesquels on peut plonger et faire cuire toutes espèces de viandes formant la deuxième catégorie (304), à moins que ces viandes ne soient dénaturées par l'addition d'ingrédients susceptibles d'intervertir le goût général (722).

Les essences et les bouillons de santé ne peuvent faire office de grandes cuissons que sur des viandes[1] possédant des sucs de même saveur que ceux dont ces extraits sont saturés.

La glace commune et toutes les glaces particulières non réduites ne peuvent, dans aucun cas, servir de grandes cuissons ; attendu qu'étant destinées à être réduites, ces préparations à l'état d'extrait n'admettent pas de sel, et, en vertu de la solidarité culinaire, réagiraient défavorablement sur les substances qui leur seraient confiées.

Ainsi bouillon, glace de viande ou glace commune réduite : voilà pour la cuisine simple, les fonds de cui-

[1] Il est clair que nous ne parlons ici que des grandes cuissons grasses.

sine généraux ou préparations fondamentales proprement dites.

Essence et glace d'essence : voilà les fonds de cuisine particuliers.

Bouillon, glace non réduite, gelée : voilà les extraits communs dits simplement *extraits*.

Essences, bouillons de santé : voilà les extraits particuliers.

Bouillon, gelée en fonction : voilà les grandes cuissons communes.

Essences et bouillons de santé en fonction : voilà les grandes cuissons particulières.

Des fonds de cuisine.

518. — Ainsi nous n'admettons en cuisine simple que les deux fonds ci-dessus, le *bouillon* et la *glace* de viande réduite. Ce sont là pour nous les deux mères préparations, celles sur lesquelles nous basons toute la cuisine simple, rejetant complétement cet autre fond d'un usage autrefois si répandu, et dont aujourd'hui on fait encore, dans beaucoup de cuisines, un emploi assez mal entendu. Nous voulons parler du grand jus, dit jus clair, lequel ne s'établit jamais qu'au préjudice des deux autres, et n'a pas comme eux la même généralité d'application ni souvent autant de mérite culinaire.

J'entends déjà de loin la clameur bruyante et insensée d'une foule de praticiens routiniers qui, sans se rendre compte de leur travail, le font sans attention ou tel qu'ils l'ont vu faire par d'autres ; je les entends crier à l'anathème et repousser bien loin la dépréciation que nous jetons ici sur une préparation si chère à leur doctrine et sans laquelle rien n'est, selon eux, culinairement pos-

sible. Mais, sans nous arrêter à tous ces vains bruits, nous leur dirons tout doucement de bien examiner la nature du bouillon et du jus, de comparer attentivement leur mérite réciproque, et de se demander à quoi est dû ce mérite : s'il provient des substances employées ou de la manière dont elles sont employées. Nous sommes sûrs que, si nos détracteurs se livrent de bonne foi à cet examen, ils ne tarderont pas à être de notre avis.

519. — Qu'est-ce en effet qui constitue le plus grand mérite du bouillon ou du jus ? C'est principalement la somme plus ou moins grande de principes substantiels qui les saturent. Or, deux mêmes quantités des mêmes viandes étant données, quel est, entre le bouillon et le jus, celui de ces liquides qui en extraira le plus de sucs ? C'est évidemment le bouillon, puisqu'il procède par l'ébullition incisive, qui est de toutes les opérations culinaires celle dont les pouvoirs dissolvants sont les plus grands (296) ; tandis que le jus procède ou du moins doit procéder par la concentration dont l'objet est la conservation des sucs à leur base (203), et, bien que l'opération se termine par l'ébullition, les viandes ont néanmoins contracté pendant le ressuage un raccornissement qui s'oppose ensuite à leur complète dissolution.

Il est vrai que certains cuisiniers ou plutôt certains cuiseurs font préalablement bouillir leur viande à jus à l'aide d'un mouillement très court qu'ils font ensuite réduire jusqu'à l'état de glace presque noire, laquelle, en se délayant plus tard dans le jus mouillé, sert à le colorer et à le saturer. Mais remarquons qu'il y a là une double faute : 1° le but que l'on se propose en faisant du jus n'est pas atteint ; car quel est ce but, si ce n'est de donner par l'évaporation des parties humides des viandes une plus grande sapidité à leur sucs et par suite au jus (242), et quel est

le moyen d'effectuer cette évaporation autrement qu'en procédant par la concentration ou la rôtisserie? 2° Cette manière d'opérer nuit encore à la limpidité de l'extrait : car les sucs ne s'unissent intimement et sans trouble qu'au dissolvant même qui s'en empare le premier. Or le premier dissolvant a été ici complètement réduit (349).

Mais, dira-t-on, le jus a une couleur foncée que n'a pas le bouillon, et ce n'est qu'avec le jus que l'on peut faire l'espagnole. Quelle est la valeur culinaire de cette couleur, et qu'a-t-on besoin d'espagnole dans un courant ordinaire? Nous savons tous à quoi nous en tenir sur le mérite de la couleur. Nous savons tous qu'elle n'est, la plupart du temps, que le résultat d'une viande pincée, pour ne pas dire brûlée, et que pour prix le jus n'a très souvent qu'un goût détestable.

Quant à l'espagnole, le velouté ne la remplace-t-il pas avantageusement ? Avec le velouté on peut faire toute espèce de petites sauces; avec l'espagnole on ne peut faire que des sauces brunes; et puis, veut-on faire de l'espagnole avec du velouté, que manque-t-il à ce dernier ? l'addition d'un morceau de glace de viande, ce qui sera même une nouvelle cause de bonification.

Tandis que, pour obtenir, surtout avec les moyens et les substances communément employés, ce maudit jus ou plutôt cette maudite espagnole insignifiante quant au résultat, on met tout en l'air, on perd du temps, on sacrifie des viandes qui serviraient à nourrir le bouillon, et l'on n'arrive à rien de mieux.

Abandonnons donc sans regret une préparation rarement utile, souvent vicieuse en elle-même, et pratiquons une des plus belles, des plus simples et des plus rationnelles perfections de la cuisine moderne, celle de n'avoir pour fonds de cuisine proprement dits que les deux que

nous venons de citer : le *bouillon* et la *glace de viande réduite*[1], et pour toute grande sauce le *velouté* seulement.

Des extraits en général.

520. — Les extraits qui résultent d'une combinaison entre viandes dûment rehaussées de légumes sont les extraits gras.

Les extraits qui résultent d'une combinaison entre poissons corrigés par une assez forte dose de légumes sont les extraits maigres.

Les extraits qui proviennent de la dissolution de substances de même nature et de même parfum s'appellent essences.

On ne tire des essences qu'avec les substances d'un goût parfumé et agréable.

Une essence prend toujours le nom de la substance dont elle dérive ; ainsi l'on dit : essence de gibiers, essence de volailles, etc.

On peut particulariser une essence en la réduisant à un seul membre d'une famille. Ainsi on peut tirer des essences de perdreaux seuls, de bécasses seules, etc., ou de volaille seule, de canard seul, de même que l'on peut réunir dans une essence de gibier diverses variations de gibier, dans une essence de volaille diverses variations de volailles.

On joint aux essences, pour les corriger, quelques légumes aromatiques, tels que carottes, bouquet garni; mais il faut prendre garde que la saveur de ces légumes ne couvre celle de la substance qui caractérise l'essence.

[1] Nous verrons, dans la cuisine transcendante, le parti que l'on peut tirer de l'espagnole, et de quelle façon on peut faire concourir la rôtisserie à la bonification des fonds de cuisine ou extraits.

Les essences peuvent toujours servir de grande cuisson pour les substances de nature semblable à celles dont elles sont formées; ainsi on peut très bien faire cuire une galantine de gibier dans une essence de gibier, une volaille dans une essence de volaille, etc.

521. — Bouillon de santé. — On appelle bouillon de santé, des extraits légers tirés de viandes blanches peu chargées de gélatine corsée, comme celle de veau, de volaille jeune ou de poulet (101-102).

On peut, au besoin, tirer des bouillons de santé avec du veau seul ou de la volaille seule ; mais le plus souvent on réunit ces deux viandes, afin qu'en se mariant la qualité de leurs sucs soit réhaussée et surenchérie.

On ajoute aux bouillons de santé quelques légumes rafraîchissants, comme carottes, poireaux, laitues, etc.

Les bouillons de santé doivent en général être peu salés.

Combinaison des fonds de cuisine généraux, ou préparations fondamentales proprement dites.

522. — La combinaison des préparations fondamentales consiste à placer dans le vase destiné à l'opération : 1° une suffisante quantité de viandes pour produire la saturation nécessaire à ces préparations; 2° à n'employer que des viandes incapables de nuire aux caractères propres des fonds de cuisine et susceptibles de leur communiquer au contraire tout le mérite et toutes les vertus culinaires dont ils ont besoin[1].

[1] Le but que l'on doit se proposer dans la combinaison des préparations fondamentales, c'est la généralité culinaire contenue dans l'unité; c'est de renfermer dans une préparation unique, en tant que préparation fondamentale, des propriétés pouvant lui permettre de s'allier à la presque généralité des autres préparations, communiquer à toutes des qualités hautement culinaires, sans jamais nuire à leur goût propre, à leur caractère particulier.

523. — Quantité de viande a employer. — La quantité de viande qui répond d'une manière satisfaisante à la saturation du bouillon est celle qui fait à peu près coïncider l'équilibre substantiel avec la cuisson de la viande.

Cette quantité peut être représentée approximativement par une livre de bœuf bonne qualité par litre d'eau.

Il est rare que la viande, au moment où sa cuisson s'achève, ne soit pas néanmoins toujours un peu plus riche que le liquide lui-même. Aussi, lorsque cette viande est sacrifiée à l'extrait, ne doit-on arrêter l'opération que lorsque le tissu se brise de lui-même, que la viande est beaucoup trop cuite. C'est ce que l'on fait ordinairement pour la gelée et surtout pour la glace, qui, destinée à être réduite, doit être peu corsée et à l'état d'extrait, afin d'appauvrir davantage les substances qui servent à l'enrichir (277).

524. — Choix des viandes. — La classification en trois catégories des sucs abandonnés par les substances alimentaires nous apprend que c'est dans la deuxième que nous devons puiser les viandes nécessaires à la formation des fonds de cuisine généraux (304).

Sachant ensuite, 1° que le mérite du pot-au-feu dépend particulièrement d'un heureux mélange de gélatine corsée et du suc extractif (94); 2° que ce mélange se trouve naturellement fait dans un morceau de cuisse de bœuf que nous appelons la *culotte* et presque aussi dans les *côtes* (100); 3° que, partant de ces deux points et en se rapprochant du filet mignon, les viandes vont en diminuant de gélatine corsée et en augmentant de suc extractif, tandis que le contraire a lieu lorsque l'on prend la direction contraire, c'est-à-dire lorsque, partant des mêmes points on se rapproche du gîte (92) ; 4° que c'est la gélatine corsée qui donne le nourri, le mœlleux, le corsé aux extraits, et

que c'est le suc extractif qui les rend sapides et agréables (91); 5° que la volaille possède un arôme particulier qui, joint à ses sucs d'un goût excellent, donne aux extraits ou fonds de cuisine un bouquet délicieux, un fini parfait (102); qu'en évaporisant par la rôtisserie les humidités de certaines viandes fortement chargées de sucs extractifs et sacrifiées aux extraits, on augmente la sapidité de ces derniers qui sont alors portés au plus haut degré de perfection possible (242).

Avec ces données, qui toutes sont fondées sur la nature même des choses, il nous sera facile de ne pas nous égarer, pour peu que nous y mettions de bonne volonté.

Pot-au-feu ou bouillon.

525.— Opération préparatoire. — Désosser la pièce de bœuf et la ficeler de façon à lui donner une forme convenable; rompre les os ou les diviser en un grand nombre de parties afin d'en agrandir, d'en multiplier les surfaces, car une substance livrer à l'action d'un liquide bouillant sera attaquée d'autant plus énergiquement que les surfaces de cette substance seront plus étendues; voilà pourquoi il faut aussi diviser en quartiers les légumes que l'on joint aux extraits.

Si l'on ajoute au pot-au-feu quelques débris de mouton, il faut préalablement les dégraisser avec soin (69), et, s'ils ont une certaine grosseur, on pourra les faire légèrement griller, afin d'en purifier les sucs (242); — eau, — sel, — navets, — poireaux divisés en sens longitudinal et rassemblés en un petit paquet.

Opération culinaire. — Consulter et imiter en tout point la théorie culinaire des grandes cuissons (348).

Les viandes cuites, l'opération achevée, passer le bouil-

lon suivant la méthode (442) et le déposer dans un lieu spécial[1]. Attendre, pour l'employer, qu'il soit un peu reposé.

Glace de viande.

526. — Opération préparatoire. — Rassembler tous les débris soit de grosses viandes, soit de volailles, soit de gibiers, pourvu que ces derniers ne soient pas en trop grande abondance; ajouter la quantité de bœuf nécessaire; le choix des viandes doit être à peu près celui du pot-au-feu (524) en observant d'augmenter un peu la dose de gélatine corsée. Il faut aussi, afin d'épuiser davantage les viandes, tenir le mouillement plus étendu que pour le pot-au-feu (323).

Désosser les morceaux de viande qui ont une certaine grosseur ; briser les os, réunir le tout dans une marmite, ajouter carottes, — navets, — poireaux, — bouquet garni ; — pas de sel.

Opération culinaire. — Consulter et imiter en tout point la théorie culinaire des grandes cuissons (348). L'opération terminée, passer la glace suivant la méthode (442) ; refroidie, la faire réduire (439).

Gelée de viande.

527. — Opération préparatoire. — Rassembler tous les débris, soit de grosses viandes, soit de volailles, soit de gibiers, pourvu que ces derniers ne soient pas, par leur quantité, susceptibles de dominer. Ajouter la quantité de bœuf nécessaire pour produire une convenable satura-

[1] Les préparations fondamentales n'ont pas de dressage, attendu qu'elles sont appelées à se métamorphoser en d'autres préparations.

tion (522). Le choix des viandes ou le type de saturation qu'il faut chercher à établir ou à faire naître par juxtaposition, si l'on emploie comme ci-dessus diverses espèces de viandes, est à peu près celui qui convient au pot-au-feu en augmentant un peu la dose de gélatine collante[1] et corsée (524), c'est-à-dire en employant quelques morceaux de viande possédant plus particulièrement ces sucs, tels que débris de veau, jarret de bœuf, etc.

Il faut aussi tenir cet extrait passablement corsé, afin qu'en se refroidissant il puisse se solidifier.

Désosser suivant l'usage les principaux morceaux de viande, en briser les os (525), rassembler le tout dans une marmite, ajouter carottes complètement développées, — navets, — poireaux, — bouquet garni, — sel, — vin blanc sec; le tout en quantité convenable.

Opération culinaire. — Consulter et imiter en tout point la théorie des grandes cuissons (348).

L'opération terminée, passer la gelée (442) ; refroidie, la clarifier suivant la méthode (440).

Bouillon de santé.

528. — Opération préparatoire. — Habiller une jeune volaille ou un poulet pour entrée (381-389) ; placer la pièce dans une petite marmite fraîchement étamée ou un pot de terre, ajouter un morceau de veau ; — sel, petite quantité, — carottes, — navets, — poireaux, — laitue, — orge perlée, le tout bien épluché et employé en proportion convenable[2].

[1] Bien qu'il ne soit pas question de gélatine collante dans le bouillon et la glace, il s'en trouve néanmoins toujours une certaine quantité.

[2] Ce bouillon est léger et rafraîchissant, parce qu'il tient en dissolution une très petite quantité de gélatine corsée et du suc extractif, et, de plus, parce qu'on y ajoute des plantes rafraîchissantes.

Opération culinaire. — Consulter et imiter en tout point la théorie culinaire des grandes cuissons (348).

L'opération terminée, passer le bouillon suivant la méthode (442) et le laisser reposer avant de l'employer.

Essence de gibier.

529. Opération préparatoire. — Rassembler dans un vase une certaine quantité de débris de gibiers[1], observer surtout que le fiel en ait été soigneusement extrait. On peut réunir le gibier de poil au gibier de plume, de même que l'on peut tirer des essences particulières de chaque espèce. Ajouter carottes, — poireaux, — oignons, le tout en petite quantité, afin que leur saveur ne couvre pas celle du gibier, qui fait le caractère de l'essence.

Opération culinaire. Consulter et imiter en tout point la théorie culinaire des grandes cuissons (348).

L'opération terminée, passer l'essence suivant la méthode (442).

Remarque. — La glace de gibiers se tire ou se prépare comme l'essence, avec cette exception qu'il ne faut pas y mettre de sel, parce qu'étant destinée à être réduite elle est toujours suffisamment salée.

La réduction est en tout point semblable à celle de la glace de viande ou glace commune (439.)

Essence de volaille.

530. — Opération préparatoire. — Rassembler dans un vase une certaine quantité de débris de volailles[2];

[1] Il est clair que la désignation que nous faisons ici des débris de gibiers n'est qu'une pure économie, et que l'on peut toujours employer le gibier entier.

[2] La volaille comprend ici tous les oiseaux de basse-cour.

observer que le fiel en ait été soigneusement extrait; ajouter sel, — carottes, — navets, — poireaux en quantité suffisante pour corriger les saveurs de la volaille, mais incapable de dominer.

Opération culinaire. — Consulter et imiter en tout point la théorie culinaire des grandes cuissons (348).

L'opération terminée, passer l'essence suivant la méthode (442).

531. — Remarque. — La glace de volaille se tire ou se prépare de même que l'essence, avec cette seule exception qu'il ne faut pas y mettre de sel.

La réduction est, de même que l'essence de gibier, semblable en tout point à la réduction de la glace de viande (439).

CHAPITRE ONZIÈME

LES POTAGES

532. — Les extraits ou préparations fondamentales étant donnés, nous allons entrer dans les préparations principales ; nous débutons par les préparations liquides ou les potages et les sauces (313).

Je n'entreprendrai point de faire l'étalage
Des innombrables mets dont on ne fait usage.

Les potages.

533. — Il y a trois espèces de potages : 1° les potages au *pain* et aux *légumes* ; 2° les potages aux *pâtes ;* 3° les potages aux *purées*.

Les potages aux légumes sont ceux qui se composent de légumes cuits dans du bouillon ou de l'eau.

Les potages aux pâtes sont ceux qui se composent de pâtes cuites également dans le bouillon, l'eau ou le lait.

Enfin les potages aux purées sont ceux qui consistent dans une purée faite de légumes, de viandes ou de fruits.

Potages aux légumes.

534. — Les potages aux légumes forment deux sections ; 1° ceux qui sont formés de légumes entiers ; 2° ceux qui se composent de légumes découpés.

Les premiers sont des potages aux *primeurs.*

Les légumes dont ils sont formés sont nouveaux, employés entiers et dans la plénitude de leur eau de végétation; ces légumes sont : petites carottes nouvelles, petits oignons blancs, pointes d'asperges, etc., etc.

Les seconds sont des potages de toute saison: les légumes qui les composent doivent toujours, autant que possible, être dans cet état de développement qui annonce le complément de leur esculence.

535. — Pour dissoudre et vaporiser l'eau de végétation contenue dans les légumes employés aux potages, chacune de ces sections emploie un mode d'opération différent et approprié à la nature des légumes employés

Ainsi les premiers, qui sont tendres, délicats, susceptibles de se briser, et de la conservation intégrale desquels dépend la principale beauté du potage, doivent être échaudés (460) ; tandis que les seconds, qui ont moins de délicatesse, moins de susceptibilité, et à la conservation intégrale desquels on attache peu d'importance, sont passés au beurre[1] ou dans un peu de la graisse enlevée sur le pot-au feu du jour même.

POTAGES AUX PRIMEURS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Potages aux carottes nouvelles.

536. — Opération préparatoire. — Tourner proprement et correctement une certaine quantité de petites carottes nouvelles, bien rouges, fraîchement cueillies,

[1] Passer un légume au beurre signifie le faire ressuer jusqu'à ce que l'eau de végétation en soit complètement dissoute ou volatilisée.

de grosseur régulière, et les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche.

537. — OPÉRATION CULINAIRE. — Les échauder suivant la méthode (460), les retirer avec une écumoire et les déposer bien égouttées dans du bouillon que l'on aura distrait dans une casserole à part, lequel devra être bien limpide, bien dégraissé, et presque bouillant ; ajouter un petit morceau de sucre.

Couvrir la casserole et laisser doucement frissonner le bouillon, jusqu'à complète cuisson des légumes. Écumer, colorer avec une goutte de caramel et vérifier l'assaisonnement.

538. — DRESSAGE. — Rompre dans la soupière quelques tranches de pain légèrement grillées, et verser délicatement le potage par-dessus.

Les légumes doivent dominer dans ces potages.

Potage aux petits oignons blancs et aux petits pois.

539. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Éplucher sans les découronner une quantité de petits oignons blancs proportionnée à celle du potage. Que ces oignons soient fraîchement cueillis et d'une grosseur régulière. Les nouveaux ont la tige très grosse, il faut la couper à une certaine distance de la pomme ; parce qu'elle jouit des mêmes propriétés culinaires que cette dernière et l'empêche de se briser en cuisant.

Écosser d'autre part des petits pois verts en quantité moindre que les oignons. Que ces pois soient de grosseur moyenne, mais tendres et de bonne qualité.

OPÉRATION CULINAIRE. — Échauder les oignons et les petits pois en commençant d'abord par les oignons et en ajoutant ensuite les petits pois dans le même vase, de

façon que l'opération s'achève en même temps à l'égard des deux légumes (460), les retirer avec une écumoire, et les placer bien égouttés dans le bouillon préparé comme ci-dessus (537), les laisser cuire de même.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (538).

Remarque.

540. — Si l'on veut que les petits pois restent verts, il faut 1° les blanchir seuls; 2° les laisser cuire entièrement dans l'eau de blanchiment ; 3° les rafraîchir au sortir de cette eau ; 4° ne les joindre au potage qu'au moment de le dresser.

Potage aux pointes d'asperges.

541. — Opération préparatoire. — Couper par tronçons longs de douze à quinze lignes des asperges bien vertes, bien fraîches, et d'une grosseur à peu près régulière.

Même. . . . . . . , ... Opération culinaire,

— . . . . Dressage , — que dans la préparation modèle (537, 538).

Potage aux pois nouveaux à la jardinière.

542. — Opération préparatoire. — Éplucher, 1° une certaine quantité d'oignons blancs nouveaux ; les recueillir à part.

Écosser, 2° des pois verts d'une certaine grosseur, mais tendres et de bonne qualité ; les recueillir aussi à part.

Choisir, 3° une ou deux laitues, une petite poignée d'oseille et une pincée de cerfeuil, laver à eau fraîche ces derniers herbages, les rassembler dans sa main et

les friser au couteau, c'est-à-dire les couper en petits filets, puis les recueillir dans une casserole où l'on aura placé un morceau de beurre frais.

Opération culinaire. — Échauder ensemble les primeurs ou les oignons et les petits pois (460).

Passer les herbes au beurre, c'est-à-dire placer la casserole où elles se trouvent sur le feu et en chasser par la réduction toute l'eau de végétation qu'elles possèdent.

Réunir les primeurs aux fines herbes, et mouiller avec le bouillon destiné au potage; laisser doucement mijoter couvert. Dégraisser, colorer et vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (538).

Potage aux petits pois et à l'oseille.

543. — Opération préparatoire. — Écosser, 1° des pois verts d'une certaine grosseur, mais tendres et de bonne qualité ; les recueillir à part.

Éplucher, 2° une petite poignée d'oseille et quelques brins de cerfeuil, laver ces herbes à l'eau fraîche, les égoutter, les rassembler dans sa main et les friser au couteau[1]. Les recueillir dans une casserole où l'on aura glacé un morceau de beurre frais.

Opération culinaire. — Échauder les petits pois (460). Passer au beurre l'oseille et le cerfeuil; réunir les petits pois à l'oseille et mouiller avec le bouillon destiné au potage. Laisser doucement mijoter couvert. Dégraisser, colorer et vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (538).

[1] Les hacher grossièrement en les coupant en filets.

Potage à la paysanne.

544. — Opération préparatoire. — Éplucher haricots verts ; haricots blancs nouveaux, pois verts un peu gros, mais tendres, petits oignons blancs ; recueillir séparément chacun de ces légumes.

Choisir d'autre part une ou deux laitues, une petite poignée d'oseille et un peu de cerfeuil ; laver ces derniers herbages, les égoutter et les friser au couteau ; les rassembler dans une casserole avec un morceau de beurre frais.

Opération culinaire. — Échauder ensemble les légumes entiers en commençant par les plus durs, comme les haricots blancs, les haricots verts, etc. (460).

Passer au beurre les herbages ; réunir tous les légumes ; mouiller avec le bouillon destiné au potage ; laisser doucement mijoter couvert. Dégraisser, colorer et vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (538).

Potage aux laitues braisées.

545. — Opération préparatoire. — Éplucher la quantité de laitues dont on aura besoin ; qu'elles soient fraîches et bien pommées; les échauder (460), les rafraîchir (461) et les égoutter sur un linge, les fendre en deux sans en séparer entièrement les deux moitiés ; supprimer le trognon et les feuilles jaunes qui forment le milieu du cœur ; les saupoudrer légèrement d'un peu de sel ; les reformer entières et les placer côte à côte dans un sautoir ou casserole basse foncée de quelques tranches de lard gras et bien frais.

Couvrir les laitues dans la casserole avec un rond de papier beurré.

Opération culinaire. — Relâcher sur les laitues un peu de consommé, ou, ce qui est préférable, un peu de fond de quelque braise[1] de viandes, faire partir les laitues et les laisser mijoter couvertes l'espace de trois quarts d'heure; les conduire de façon qu'à la fin de l'opération le mouillement se trouve à peu près réduit à demi-glace.

Dressage. — Disposer dans la soupière quelques tranches de pain légèrement grillées : séparer chaque laitue en deux, et les placer bien égouttées sur les tranches de pain.

Verser brûlant dans la soupière ainsi garnie le bouillon, qui aura été préalablement distrait dans une casserole, légèrement coloré, et dont on aura vérifié l'assaisonnement et le bon goût.

Remarque.

546. — Quel est ici le but de la cuisine en faisant braiser ces laitues au lieu de les faire cuire, selon l'usage des potages primeurs, dans le bouillon même qui leur est destiné ? C'est afin de leur communiquer une plus grande succulence en vertu de l'équilibre substantiel qui s'établit entre les deux éléments d'une opération ; or les laitues, cuisant ici dans un bon fond de braise, en recevront un nourri, un corsé, qu'elles n'obtiendraient pas dans le bouillon du potage (269).

[1] Si c'est du bouillon que l'on emploie, il faut ajouter un léger petit bouquet garni.

POTAGES AUX LÉGUMES DÉCOUPÉS.

Qu'ils soient gras[1], onctueux et sentent le jambon,
Que des sucs végétaux colorent leur bouillon.

PRÉPARATION MODÈLE.

Potage à la Julienne.

547. — Opération préparatoire. — Éplucher : 1° carottes bien rouges et convenablement développées ; 2° navets tendres et de bonne qualité ; 3° choux (les maigres sont les meilleurs) ; 4° quelques poireaux, les nouveaux sont préférables. Ces quatre légumes sont de rigueur ; que les proportions comparatives de chacun soient telles qu'aucun ne domine.

Dans la saison, il faut ajouter : 1° haricots verts ; 2° petits pois ; 3° quelques petits oignons nouveaux, etc.

Ces légumes épluchés, les disposer sur sa gauche, rejeter les épluchures, et les découper de la manière suivante :

Découper en petits filets les carottes, les navets et les poireaux. Pour cela, il faut d'abord diviser ces légumes en tranches longitudinales, puis reformer les légumes en en rassemblant les tranches, les découper de nouveau en sens opposé, ce qui forme des filets dont la longueur est égale au diamètre du légume.

Refendre les poireaux dans leur longueur, puis les tronçonner en filet d'une dimension proportionnée à ceux des autres légumes.

Friser les choux en petits filets très fins.

Ajouter, si la saison le permet, des haricots verts découpés en filets de dimension un peu plus grande que

[1] Le mot de gras signifie ici corsé mœlleux.

ceux des autres légumes; des petits pois écossés de grosseur moyenne, mais tendres, et de tous petits oignons blancs nouveaux et entiers.

Rassembler le tout dans le vase où l'on se propose de faire cuire son potage, ajouter un fort morceau de beurre frais, ou pour plus d'économie, un peu de la graisse du pot bien limpide et bien fraîche.

548. — Opération culinaire. — Passer les légumes au beurre, c'est-à-dire placer le vase sur le feu et maintenir l'opération à une température dont l'intensité soit mesurée sur la quantité d'eau de végétation abandonnée par les légumes, afin que la dissolution et la réduction de cette eau marchent avec une égale progression.

Remuer de temps en temps avec précaution de ne point briser les légumes, mais afin de les mettre tour à tour en contact avec le liquide gras.

A mesure que la dissolution légumineuse faiblit, le corps gras qui se trouve au fond du vase s'échauffe davantage; parce qu'il n'est plus refroidi par autant d'eau. Bientôt il cesse de bouillir et commence à frire; le ressuage est terminé.

Il faut alors pencher le vase, rassembler les légumes, de façon à laisser une place libre dans la partie basse de la casserole, le liquide s'y rend séparé des légumes et peut facilement en être extrait à l'aide d'une petite poche.

Mouiller le potage avec le bouillon qui lui est destiné; laisser doucement mijoter couvert jusqu'à complète cuisson; dégraisser, colorer, si c'est utile, et vérifier l'assaisonnement.

549. — Dressage. — Rompre dans la soupière quelques tranches de pain légèrement grillées et verser brûlant le potage par-dessus.

Les légumes doivent être abondants.

REMARQUE.

550. — Lorsqu'au moment de mouiller son potage le bouillon n'est pas terminé, n'est pas suffisamment corsé, il ne faut en mettre sur les légumes que juste assez pour les faire baigner et en achever la cuisson, attendant, pour mouiller le potage, que le bouillon soit complètement terminé.

Potage printanier.

551. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Éplucher soigneusement toutes sortes d'herbages tendres tels que oseille, laitues nouvelles, cerfeuil, orties, etc., etc., laver le tout, le friser au couteau, le rassembler dans une casserole ; ajouter — petits pois écossés, — petites racines nouvelles tournées, — pointes d'asperges, — petits oignons nouveaux, — morceau de beurre frais[1].

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans les préparations modèles (548-549).

Potage aux menues herbes et aux petits pois.

552. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Éplucher, laver et friser oseille, laitues, cerfeuil, pourpier, etc. ; rassembler ces herbages dans une casserole avec un fort morceau de beurre frais, y joindre des petits pois d'une certaine grosseur mais tendres, quelques pointes d'asperges, mais aucun légume entier, comme racines, petits oignons, etc.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle (548-549).

[1] On ne peut ici faire usage de la graisse du pot pour le ressuage, comme dans la plupart des autres potages aux légumes.

Potage aux navets.

553. — Opération préparatoire. — Éplucher soigneusement des navets de forme longue, pas trop gros et très tendres ; les découper en liards minces et les recueillir dans le vase destiné au potage. — Morceau de beurre frais.

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle (548-549).

Remarque.

554. — Tous les potages que nous venons de donner peuvent se faire de trois manières : 1° avec du bouillon gras comme ceux ci-dessus ; 2° avec du bouillon maigre de poisson et de légumes ; 3° avec de l'eau commune que l'on bonifie avec du beurre frais.

DEUXIÈME ESPÈCE DE POTAGES.

Les potages aux pâtes.

555. — Les potages aux pâtes ont l'agrément d'être promptement faits, ce qui est, pour le cuisinier retardataire, d'une précieuse ressource. Ce sont aussi les plus simples et les plus faciles à faire ; car, à une ou deux exceptions près, ils suivent tous la même règle culinaire.

556. — En thèse générale il faut, pour les potages aux pâtes, de très bon bouillon, parce que les pâtes, au lieu de le bonifier, comme font les légumes pour les potages de ce nom, le détériorent, l'altèrent : un bouillon où auront cuit des pâtes n'aura jamais autant de mœlleux, de nourri, de corsé qu'avant cette opération.

Je rapporterai à cette occasion une anecdote assez

curieuse qui se passait un jour en ma présence dans un des premiers hôtels de Lyon.

Un voyageur de haute stature, à la figure rébarbative, au ton impérieux, se présente dans la cuisine et demande qu'on lui fasse pour son enfant malade un très bon potage au gras et au vermicelle; puis, ne se fiant pas assez aux promesses du chef, il veut goûter lui-même le bouillon destiné à ce précieux potage. Le bouillon est trouvé excellent. Le potage fait et servi, le monsieur goûte de nouveau, mais, ô déception! le bouillon n'est plus le même. Furieux, il s'élance dans la cuisine et accuse le chef de le lui avoir changé.

— Monsieur, lui répond tranquillement celui-ci, le bouillon dont est fait le potage est celui que Monsieur a goûté, et, si Monsieur veut s'en convaincre, je vais, sous ses yeux, en faire immédiatement un autre avec ce même bouillon dont il me reste encore ceci.

L'expérience faite, le voyageur goûte, reconnaît son erreur et s'excuse de son emportement.

PRÉPARATION MODÈLE.

Potage au vermicelle[1].

557. — OPÉRATION CULINAIRE[2]. — Distraire dans le vase destiné à l'opération la somme de bouillon nécessaire au potage; que ce bouillon soit limpide, bien dégraissé et

[1] Les pâtes en général doivent être choisies fraîches ou nouvellement fabriquées, afin qu'elles n'aient aucun goût de rance, comme cela arrive souvent pour les pâtes trop vieilles. Il est donc bon de choisir toujours pour faire ses provisions des maisons de confiance et connues pour leur probité. Ce serait là encore un bon moyen pour diminuer considérablement la fraude, en s'éloignant des maisons qui la pratiquent.

[2] Dans un très grand nombre de potages aux pâtes, l'opération préparatoire est sous-entendue.

de bonne qualité ; le porter à l'ébullition, y verser en ce moment une suffisante quantité de vermicelle légèrement concassé, afin d'en diminuer la longueur. Remuer la pâte en la mettant dans le bouillon pour qu'elle ne se colle pas ensemble et soit partout atteinte également ; couvrir la casserole et maintenir l'opération à une température voisine de l'ébullition.

Après quinze à vingt minutes, les pâtes doivent être cuites. Dégraisser ou plutôt écumer soigneusement le potage, le remuer régulièrement, l'allonger, si c'est utile, par l'addition d'une petite quantité de bouillon, vérifier l'assaisonnement.

558. — Dressage — En mettre dans la soupière la quantité convenable et l'y colorer légèrement avec une goutte de caramel.

Remarque.

559.—Beaucoup de personnes se font servir sur une assiette, à part, du fromage de Parmesan râpé pour être mélangé avec les potages aux pâtes.

560. — Autre remarque. — La méthode expliquée ci-dessus pour faire le potage au vermicelle s'applique indifféremment à tous les potages aux pâtes, quelles que soient ces dernières : pâtes étoilées, graines de melon, macaroni, semoule, tapioca, lazagnes, nouilles, etc. etc.

Le riz seul subit une opération préalable, qui est le blanchiment.

Les nouilles ne se trouvent point dans le commerce, il faut les préparer suivant la méthode (493).

Potage au riz.

561. — Opération préparatoire. — Choisir ou trier le riz, c'est-à-dire le débarrasser, en le faisant tomber petit

à petit d'une assiette où l'on en aura mis une certaine quantité dans la casserole destinée à l'opération, des pierres et mauvaises graines qui peuvent s'y trouver, le laver ou relâcher dessus assez d'eau tiède pour qu'il soit complètement baigné; le frotter entre ses mains dans cette eau, jeter cette dernière et la remplacer par d'autre eau froide, frotter de nouveau le riz, puis renouveler l'eau une dernière fois.

Le blanchir ou mettre la casserole ainsi garnie sur un feu passablement ardent, remuer presque continuellement, aux premiers bouillons retirer la casserole, jeter l'eau chaude, la remplacer par de la froide, tremper la main dans le riz pour bien le remuer, refroidi, en égoutter l'eau complètement; opérer dès lors comme dans la préparation modèle, soit en versant du bouillon bouillant sur le riz, soit en versant celui-ci dans du bouillon bouillant (557)[1].

Critique sur le blanchiment du riz.

562. — J'ai entendu quelques praticiens blâmer cette méthode de blanchir le riz, trouvant que cette opération le *délave*. C'est là une erreur grave : les pâtes, nous le savons, n'ont rien qui bonifie le bouillon, au contraire elles le détériorent (556) ; il n'y a donc pas à se préoccuper d'une perte que la matière ne possède pas.

Le blanchiment du riz a pour objet d'empêcher les grains de se briser et de se coller ensemble, précaution sans laquelle on ne saurait avoir un potage propre, limpide, et ne s'oppose en rien à leur dilatation.

[1] Il faut davantage de temps pour cuire le riz que les autres pâtes.

Remarque.

563. — Sauf quelques exceptions que nous allons citer, tous les potages aux pâtes peuvent se faire avec quatre bases différentes : 1° avec du bouillon gras, comme ceux que nous venons d'examiner ; 2° avec du bouillon maigre de poissons ; 3° avec de l'eau commune ; 4° enfin avec du lait.

Les potages au macaroni, les lazagnes, les nouilles ne se font pas au lait.

Le riz au lait est quelquefois sucré, mais le sucre que l'on y met ne dispense pas d'une certaine quantité de sel pour en relever la fadeur.

TROISIÈME ESPÈCE DE POTAGES.

Les Purées.

564. — Les purées sont le résultat de légumes complètement cuits et passés au travers d'un tamis ou d'une étamine.

On fait des purées avec des légumes frais et surtout avec des légumes secs.

Les légumes frais que l'on choisit pour purées sont ceux qui possèdent une certaine quantité de fécule, comme gros pois verts, racines, navets, etc.

Les purées de légumes frais ont un goût agréable et sont rafraîchissantes, mais beaucoup moins nourrissantes que celles de légumes secs : attendu la quantité de fécule beaucoup plus considérable que possèdent ces dernières[1].

[1] C'est ici une remarque à faire sur la bonté et la sagesse du Créateur qui permet que les légumes d'hiver soient les plus nourrissants, parce qu'alors notre appétit est aussi plus excité, plus aiguisé par l'air froid qui,

De là deux purées différentes : celle de légumes frais et celle de légumes secs.

565. — Les purées seules peuvent former un potage, de même qu'elles peuvent s'associer complémentairement à d'autres potages, soit aux pâtes, soit aux légumes.

Les potages aux pâtes ou aux légumes auxquels s'adjoint une purée sont représentés par un nom composé, formé par celui du potage et par celui de la purée : c'est ainsi que l'on dit une julienne purée, un vermicelle purée, etc. ; puis on ajoute à cette dernière le nom du légume qui la compose : ainsi l'on dit une julienne purée de racines, un riz purée de pois verts ou de pois secs, suivant le légume dont elle est composée.

PURÉE DE LÉGUMES VERTS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Purée de pois nouveaux.

566. — Opération préparatoire. — Écosser et mettre dans une casserole, ou tout autre vase, une certaine quantité de gros pois verts[1], un ou deux oignons entiers et un bouquet garni (509), contenant très peu de thym et laurier, quelques grains de gros sel, un fort morceau de

en vertu de sa densité beaucoup plus grande dans cette saison, envoie dans nos poumons de l'oxygène en plus grande abondance et par là augmente considérablement la combustion capillaire qui se passe en dedans de nous.

[1] On choisit les gros pois de préférence : 1° parce qu'étant plus murs, plus développés, ils contiennent davantage de fécule ; 2° parce qu'ils sont beaucoup moins chers que les pois fins, qui ne rempliraient qu'imparfaitement le but.

beurre frais et une très petite quantité d'eau ; manier le tout ensemble jusqu'à ce que le beurre ait complètement disparu par suite du maniement.

567. — Opération culinaire. — Placer sur le feu la casserole ainsi garnie et laisser les pois cuire dans leur propre eau de végétation. Pour cela, il est essentiel de maintenir l'opération à une température très douce, afin d'en diminuer les évaporations et faire qu'elles soient autant que possible réglées ou en équilibre avec les émanations liquides des pois en dissolution[1].

Cependant, si, par suite de la nature des pois, qui contiennent ici assez peu d'eau végétale, attendu leur état de développement complet, une petite addition d'eau-de-vie est nécessaire, il ne faut jamais négliger de la faire à propos, parce que rien n'est plus détestable que le goût de brûlé que la purée peut alors contracter faute d'assez d'humidité.

568. — Les pois cuits, les piler dans un mortier, les étendre avec du bouillon froid ou chaud et les passer au travers d'un tamis.

Recueillir la purée dans une casserole, la relâcher suivant sa destination (570) et la porter doucement à l'ébullition en la remuant presque toujours.

L'écumer, en vérifier l'assaisonnement et la finir au beurre frais[2].

[1] Il est une précaution employée quelquefois pour diminuer la réduction de ces sortes d'opérations. C'est de couvrir hermétiquement le vase des pois en cuisson. On se sert pour cela d'un couvercle concave et mauvais conducteur du calorique, comme une assiette, un plat de terre, ou tout autre couvercle préparé pour cet usage ; puis on entretient par de fréquents renouvellements de l'eau froide dans la cavité de ce couvercle. Par ce moyen, les vapeurs dégagées pendant l'opération viennent frapper le couvercle froid, s'y condensent plus ou moins et retombent liquides sur les pois, qui sont ainsi entretenus dans une salutaire humidité.

[2] Finir au beurre une purée, une sauce ou un légume, etc., c'est y

569. — Dressage. — Disposer dans la soupière une certaine quantité de croûtons à potages (511) et verser brûlante la purée par-dessus[1].

Remarque.

570.—La purée étant passée, il faut, suivant l'usage auquel on la *destine*, la relâcher plus ou moins.

1° Si elle est destiné à former un entremets de légumes ou préparation mixte (315);

2° Si elle est destinée à former une garniture ou préparation complémentaire, devant s'adjoindre à quelque autre préparation principale (317) ;

Il faut dans ces deux cas, lui conserver assez de consistance, la relâcher très peu.

571. — 3° Si elle est destinée à former seule un potage avec des croûtons, bien entendu, il faut la relâcher un peu moins que si elle doit s'associer à quelque autre potage (565).

572. — Les purées se relâchent avec du bouillon gras, quand le potage est destiné à faire partie de la cuisine grasse ; avec du bouillon maigre de poissons, ou simplement de l'eau, si le potage doit faire partie de la cuisine maigre.

Purée de haricots blancs nouveaux.

573.— Opération préparatoire.—Rassembler dans une casserole la quantité de haricots blancs nouveaux nécessaires à la purée, qu'ils soient fraîchement écossés, afin d'avoir plus d'eau de végétation ; bien triés, bien

faire fondre un morceau de beurre très frais en remuant précipitamment la préparation.

[1] Toutes les purées que nous allons examiner successivement dans ce chapitre sont considérées comme formant seules un potage (570).

choisis pour qu'il n'y ait ni terre ni pierre de mélangées parmi eux.

Opération culinaire. — Versez dessus assez d'eau pour qu'ils baignent faiblement; — sel, — bouquet garni contenant très peu de thym et laurier (509).

Conduire l'opération de façon que la cuisson du légume coïncide avec la réduction à peu près complète du liquide.

Piler les haricots en purée, étendre au besoin cette dernière avec du bouillon froid ou chaud; la passer au tamis, la recueillir dans une casserole; la relâcher suivant destination (570); la porter doucement à l'ébullition en la remuant continuellement. — Écumer, vérifier l'assaisonnement, et finir au beurre (568).

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (569).

Purée de haricots blancs nouveaux à la soubise.

574. — Faire une purée de haricots blancs nouveaux suivant les explications données ci-dessus (573); y joindre une purée d'oignons ou soubise (631).

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (569).

Purée de haricots blancs nouveaux aux haricots verts.

575. — Faire une purée de haricots blancs nouveaux suivant les explications données ci-dessus (575); y joindre des haricots verts blanchis (459), et coupés en losanges d'une longueur de dix à douze lignes, que ces derniers soient bien verts et régulier en grosseurs[1].

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (569).

[1] Si l'on veut que les haricots verts conservent leur teinte, il faut les mettre avec les croûtons dans la soupière ou ne les joindre à la purée qu'au moment de dresser le potage.

Purée de racines dite Crécy.

576. — Opération préparatoire. — Choisir des carottes complètement développées ; les gratter pour les nettoyer ; les affranchir à chaque bout ; éplucher aussi quelques navets et quelques oignons (les nouveaux sont les meilleurs) ; émincer [1] le tout et le rassembler dans une casserole ou tout autre vase ; ajouter assez d'eau pour que ces légumes soient justement baignés ; — sel, convenable quantité.

Opération culinaire. — Faire partir couverte la préparation ; bouillante, l'écumer et maintenir l'ébullition à un degré de température qui fasse marcher de pair la réduction du liquide et la cuisson des légumes.

L'opération aura été très bien conduite, si à son achèvement le mouillement est réduit à demi-glace [2].

Piler les légumes ; les passer au tamis ; recueillir la purée dans une casserole ; l'étendre à point ; la porter doucement à l'ébullition en la remuant continuellement. Écumer, vérifier l'assaisonnement, et finir au beurre frais.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (569).

PURÉES AUX LÉGUMES SECS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Purée de pois cassés.

577. — Opération préparatoire. — Choisir ou trier les pois, c'est-à-dire les faire tomber petit à petit d'une

[1] Expression culinaire signifiant couper en tranches minces.

[2] Il n'y a, parmi les légumes, que la carotte et le navet qui puissent donner des sucres corsés (155).

assiette où l'on en aura mis une certaine quantité dans le vase destiné à l'opération; verser dessus assez d'eau pour qu'ils baignent amplement; les remuer pour bien les laver; jeter l'eau, et la remplacer par celle destinée à cuire les pois.

Il faut que cette dernière soit au moins en quantité double de celle qu'il faudrait pour les couvrir; — sel, — oignons entiers, — pommes de terre coupées en quartiers, le tout en proportion relative.

Laisser tremper une ou deux heures, exposé à une douce température, afin que le légume ait le temps de se pénétrer et de recouvrer l'eau de végétation qu'il a perdue en séchant[1].

578. — Opération culinaire. — Faire partir couverte la préparation ; bouillante, l'écumer et la conduire doucement, afin de diminuer la réduction du liquide, qui se charge de plus en plus de matières féculentes, devient épais et s'attacherait promptement, pour peu que l'ébullition fût violente.

Passer sans la piler la purée au travers d'un tamis; on peut, en la passant, l'allonger avec du bouillon, si elle est trop serrée.

La recueillir dans une casserole; l'allonger suivant destination (571), la porter à l'ébullition en la remuant continuellement.

L'écumer, en vérifier l'assaisonnement et la finir au beurre.

579. — Dressage. — Mettre dans la soupière une certaine quantité de croûtons à potage (511) et verser brûlante la purée par-dessus.

[1] Les pois cassés, les lentilles, sont promptement pénétrés. On peut même, jusqu'à un certain point, se dispenser de les faire tremper d'avance. Mais les haricots blancs secs ne sauraient convenablement cuire sans cette précaution bien observée.

Purée de lentilles.

580. — Opération préparatoire. — Choisir et laver les lentilles comme ci-dessus (577), — y verser assez d'eau pour qu'elles soient justement baignées ; — sel, — oignons entiers, — faible bouquet garni (509).

Opération culinaire. — Faire partir couverte la préparation bouillante, l'écumer et la conduire de façon que la réduction de la plus grande quantité du liquide coïncide avec la cuisson du légume.

Piler les lentilles en purée, étendre au besoin cette dernière avec du bouillon froid ou chaud, la passer au tamis, la recueillir dans une casserole, l'étendre suivant destination (570), la porter doucement à l'ébullition, en la remuant continuellement. Écumer, vérifier l'assaisonnement et finir au beurre.

Dressage — Comme dans la préparation modèle (579).

Purée de lentilles à l'oseille.

581. — Faire une purée de lentilles suivant les explications données ci-dessus (580), y joindre une poignée d'oseille bien lavée, frisée[1], et passée ou cuite dans du beurre frais.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (579).

Purée de lentilles à la Soubise.

582. — Faire une purée de lentilles suivant les explications données ci-dessus (580), y joindre une purée d'oignons ou soubise (631).

Dressage. — Comme dans la préparation modèle 579.

[1] Expression culinaire signifiant haché à demi avec le couteau.

Purée de haricots blancs secs aux fines herbes.

583. — Faire une purée de haricots blancs secs, en suivant les explications données pour la purée de lentilles (580), avec cette exception, qu'il faut d'avance faire tremper à froid les haricots pendant plusieurs heures ; ajouter à la purée une poignée d'oseille et un peu de cerfeuil; le tout bien épluché, bien lavé, frisé au couteau et passé ou cuit dans du beurre frais.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (579).

584. — Remarque. — Le mouillement que l'on emploie pour faire cuire les légumes secs destinés aux purées grasses ou aux purées maigres, faisant partie de la cuisine grasse, peut indifféremment être du bouillon ou de l'eau; mais il faut préférer le bouillon pour les relâcher, soit en les passant, soit après les avoir passées, parce que, dans le premier cas, l'eau ou le bouillon se chargent de fécule et perdent leur goût primitif; dans le second, ils le conservent.

PURÉES DE FANTAISIE.

Purée de citrouille.

585. — Opération préparatoire. — Couper le potiron par tranches, nettoyer celles-ci ou les débarrasser à l'intérieur de leurs graines et filandres, et à l'extérieur de leur écorce. Les découper en morceaux, rassembler ces derniers dans le vase destiné à l'opération; — sel et très peu d'eau.

Opération culinaire. — Chauffer d'abord à petit feu, pour donner à l'eau de végétation contenue dans la citrouille le temps de se dissoudre, puis élever la tempé-

rature et augmenter la force d'ébullition à mesure que la dissolution devient plus considérable, tout en évitant, bien entendu, que la citrouille ne s'attache au fond du vase.

Cuite, la verser sur un tamis à purée, la laisser s'égoutter quelques instants, jeter l'eau qu'elle aura rendue, et la passer au travers du tamis en la foulant légèrement.

La recueillir dans une casserole, la faire chauffer en la remuant continuellement, l'étendre avec du lait chaud, ajouter une forte pincée de sucre, vérifier l'assaisonnement.

Il faut que le sucre domine, mais que le sel en corrige la fadeur, — finir avec un peu de beurre frais.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (579).

Purée de marrons.

587. — Opération préparatoire. — Peler les marrons ou leur enlever crus la première écorce ; les plonger dans l'eau bouillante ; les y laisser faire quelques tours ; les égoutter, les dépouiller chauds de leur seconde enveloppe et les jeter au fur et à mesure dans la casserole destinée à l'opération. Verser par-dessus assez d'eau pour qu'ils baignent exactement ; — sel, quantité convenable.

Opération culinaire. — Faire partir l'opération et laisser mijoter couvert jusqu'à complète cuisson des marrons, ajouter en ce moment une quantité de riz cuit égale à la moitié de leur volume [1].

[1] On peut faire cuire le riz au gras en se servant, soit d'une casserole à part, soit d'un petit sac de toile où l'on enferme le riz et que l'on plonge dans le pot-au-feu en ébullition.

Ce riz, étant destiné à former une purée, n'a pas besoin d'être blanchi (561).

Piler les marrons et le riz ; les relâcher avec du lait chaud, si c'est utile, et les passer au tamis.

Recueillir la purée dans une casserole ; la faire chauffer en la remuant constamment ; l'étendre à son point avec du lait chaud ; ajouter une forte pincée de sucre ; vérifier l'assaisonnement. Il faut que le sucre domine, mais que le sel en relève la fadeur.

Finir avec un morceau de beurre frais.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (579)[1].

RÉCAPITULATION.

587. — Quand on examine d'un peu près les diverses purées dont nous venons de donner les détails, on s'aperçoit bien vite que la quantité de mouillement nécessaire à la cuisson des légumes est plus ou moins grande, suivant que ces derniers sont secs ou privés de leur eau de végétation ou en possèdent une plus ou moins grande quantité.

Ainsi les pois verts n'admettent pas ou presque pas d'eau dans leur cuisson, parce qu'à l'état frais ce légume possède assez d'eau végétale pour suffire à sa propre coction, tandis qu'à l'état sec nous voyons ces mêmes pois, que l'on appelle alors pois cassés, prendre beaucoup de mouillement, parce qu'alors ils ne possèdent plus d'eau de végétation, sont durs à cuire, et contiennent en outre une grande quantité de fécule qui sature le liquide, le rend épais, et le ferait attacher au fond du vase, s'il était trop court.

Enfin, si nous examinons les autres purées, soit de légumes frais, soit de légumes secs, nous voyons que par-

[1] Les purées de citrouilles et celles de marrons ne s'associent à aucun autre potage.

tout la quantité de mouillement à employer pour leur cuisson est toujours en raison directe de leur état de sécheresse et de féculence, et en raison inverse de leur état de fraîcheur et de succulence, c'est à-dire que plus un légume possède de fécule, moins il possède d'eau de végétation, plus il faudra de mouillement pour le cuire, et *vice versa*.

CHAPITRE DOUZIÈME

SAUCES, RAGOUTS ET GARNITURES

Je ne m'étendrai point sur les sauces futiles,
Les coulis oubliés, les farces inutiles.

588. — Ainsi que nous venons de le voir, les potages ont pour base le bouillon, associé, tantôt avec des légumes, tantôt avec des pâtes à potages, tantôt enfin avec des purées.

Ainsi que nous le verrons plus loin, les sauces ont aussi pour base ce même bouillon, qui se trouve ici combiné, non plus avec des légumes ou des pâtes, mais avec une préparation toute spéciale que nous appelons *roux*.

Le bouillon est donc bien pour nous la préparation fondamentale la plus importante, celle sur laquelle repose la presque totalité de nos préparations liquides (313).

Quant à la glace, nous devons la considérer comme un assortiment dont nous possédons toujours dans notre garde-manger une certaine quantité à l'état de réduction, pour satisfaire aux nombreux et fréquents besoins culinaires.

Du velouté.

589. — Le velouté est une grande sauce ou une mère-sauce, c'est une transformation du bouillon, qui se charge,

se sature de farine en se combinant à cette préparation spéciale dont nous venons de parler, c'est-à-dire au roux.

La consistance du velouté doit être celle d'une bouillie claire ; sa couleur doit être blanche, et la farine qui s'y trouve mélangée ne doit point se sentir.

Avec le velouté, on peut faire des petites sauces de toutes nuances par l'addition des ingrédients qui caractérisent ces dernières.

Du roux en général.

590. — Le roux est un mélange cuit de farine et de beurre.

On fait cuire la farine dans du beurre au lieu de la faire cuire dans la sauce même, parce que, le beurre pouvant s'élever à une température beaucoup plus grande que celle du liquide composant les sauces, la farine y est plus promptement et plus convenablement cuite.

591. — On doit, en faisant un roux, faire prendre au beurre toute la farine qu'il peut absorber, il faut seulement que la cuiller puisse le traverser.

Il y a deux espèces de roux, le roux blanc et le roux roux.

592. — Le roux blanc est celui où l'on fait cuire la farine sans la laisser se colorer.

593. — Le roux roux est celui où l'on laisse la farine prendre couleur en cuisant.

Le roux blanc sert à lier le velouté, la béchamelle, etc.

Le roux roux sert à lier l'espagnol [1].

On doit employer pour faire les roux tout ce qu'il y a de meilleur en beurre et en farine.

[1] Dans la cuisine simple nous ne faisons aucun usage du roux roux.

Préparation du roux blanc.

594. — Placer un morceau de beurre bien frais dans une casserole, le laisser fondre et se clarifier doucement, l'écumer et l'amalgamer avec autant de farine qu'il pourra en absorber ; laisser cuire à petit feu en remuant souvent. Il faut une heure à une heure et demie pour la cuisson du roux. Apporter pendant tout le temps que dure l'opération le plus grand soin pour empêcher la farine de prendre couleur.

REMARQUE.

595. — Le roux ainsi terminé peut être mouillé et produit le velouté que nous connaissons. Mais on peut aussi le débarrasser dans un pot et le conserver au garde-manger tout aussi bien que si c'était du beurre clarifié. Avec ce roux bien préparé et bien conservé, on peut, dans une cuisine où il faut peu et rarement de sauce, se passer même du velouté, qui est déjà un procédé si simple, si commode, si conforme au bon goût, et si bien à la portée de toutes les cuisines. Il suffit alors de prendre un morceau de roux comme on prendrait un morceau de glace de viande, puis de l'employer au moment pour lier ses petites sauces.

Mais, nous devons le dire, le velouté est préférable, et il faut toujours en avoir quand le travail le permet.

Préparation du velouté ou mouillage du roux blanc.

596. —Le roux étant cuit, on aura distrait, bien limpide, convenablement corsé et assaisonné, une somme de bouillon suffisante pour mouiller le roux. Ce bouillon sera

maintenu, près du feu, dans une petite marmite, à une température voisine de l'ébullition.

Verser d'abord dans le roux une quantité de bouillon suffisante pour former une bouillie assez épaisse pour qu'en la remuant elle devienne lisse ; ajouter par deux ou trois fois de petites quantités de bouillon, continuer de remuer pour en opérer l'absorption au fur et à mesure, puis achever de verser d'un trait le reste du mouillement, qui s'unit aussitôt à la sauce devenue plus affinée.

La sauce mouillée doit présenter une bouillie claire, pouvant, sans brûler, bouillir facilement, à petit feu ; la laisser cuire l'espace d'une demi-heure ; la passer et la vanner suivant la méthode (436).

Il faut laisser une cuiller de bois dans la sauce passée, afin de la remuer de temps en temps pour l'empêcher de se couvrir, en se refroidissant, d'une peau qui viendrait ensuite former des grumeaux dans la masse, lorsque plus tard elle serait remuée.

REMARQUE.

597.— Voilà le velouté, voilà la sauce mère, la grande sauce à laquelle il faut toujours s'en tenir, quand la cuisine offre un certain travail, et à l'aide de laquelle on pourra former toutes les petites sauces, en ajoutant à chacune les ingrédients qui leur sont propres.

Des petites sauces.

598.— Les petites sauces sont les dérivés des grandes sauces. Ce sont des quantités plus ou moins grandes de ces dernières que l'on distrait, et auxquelles on ajoute tels ou tels ingrédients.

Une petite sauce prend toujours le titre de l'ingrédient qui y domine. C'est ainsi que l'on dit une sauce tomate,

pour désigner une sauce où il est entré une certaine dose de tomate ; une sauce aux truffes, pour indiquer une sauce où la truffe domine.

Les petites sauces se divisent en petites sauces proprement dites et en ragoûts.

Les premières sont celles qui ont peu d'ingrédients, ou qui ne sont relevées que par des assaisonnements acides, celles enfin où la sauce domine.

Les ragoûts sont celles où les ingrédients ou garnitures sont en majorité ; celles où la sauce proprement dite disparaît en quelque sorte sous la masse des ingrédients ou garniture.

599.— Toute petite sauce ou ragoût doit être finie au beurre frais, au moment de s'associer aux préparations solides dont elles forment le complément (314).

On appelle finir une sauce au beurre, y faire fondre, au moment de la servir et en la remuant vigoureusement, un morceau de beurre très frais.

Les petites sauces froides, qui, pour la plupart, ne dérivent point des grandes sauces, comme mayonnaise, maître-d'hôtel froide, persillade, beurre d'anchois, etc., ne sont, à proprement parler, que des assaisonnements.

PETITES SAUCES PROPREMENT DITES.

PRÉPARATION MODÈLE.

Sauce aux truffes.

600.—Opération culinaire[1].—Distraire dans une casserole une somme de velouté (596) proportionnée à la quan-

[1] Dans un très grand nombre de sauces, l'opération préparatoire est sous-entendue.

tité de sauce que l'on veut faire; y relâcher un peu de vin blanc sec réduit, et un peu de bouillon, si la sauce est trop serrée; la porter doucement à l'ébullition en la remuant presque continuellement; ajouter des truffes noires, bien brossées (398), épluchées et coupées en tranches, un morceau de glace; laisser mijoter dix à douze minutes, en remuant souvent; vérifier l'assaisonnement.

Au moment de servir, finir la sauce avec un morceau de beurre frais [1].

601. — Sauces aux truffes hachées dites Périgueux. — Hacher fin les truffes ou épluchures de truffes, et procéder en tout point comme ci-dessus (600).

Sauce aux champignons.

602. — Préparer des champignons (490), et procéder en tout point comme dans la préparation modèle (600).

603. — Sauce aux champignons hachés[2]. Procéder en tout point comme dans la préparation modèle (600).

Sauce poivrade.

604. — Opération culinaire. — Relâcher dans une casserole un filet de vinaigre un peu fort et autant de vin blanc sec, une pincée de poivre, un soupçon de sucre pour corriger un peu l'âpreté des assaisonnements, laisser réduire aux trois quarts; ajouter la somme convenable de velouté, l'étendre avec du bouillon et laisser travailler la sauce, en la remuant presque continuellement. Après douze ou quinze minutes d'ébullition, elle

[1] Le dressage des sauces se confond avec celui des préparations auxquelles elles s'adjoignent.

[2] On se sert ordinairement pour cette sauce des épluchures de champignons que l'on passe au beurre après les avoir hachées.

doit avoir acquis la consistance qui lui convient, la passer, si elle n'est pas suffisamment lisse, dans une autre casserole, et la finir au beurre frais (436).

Sauce piquante.

605. — C'est la même que la précédente, avec cette différence qu'au lieu d'être finie avec un morceau de beurre frais selon la loi générale, elle est finie avec un beurre d'anchois (639).

Sauce robert.

606. — Opération préparatoire. — Éplucher et hacher des oignons en quantité comparative assez grande, les recueillir dans une casserole avec un morceau de beurre frais.

Opération culinaire. — Faire doucement cuire et roussir les oignons, y relâcher un filet de vinaigre un peu fort et autant de vin blanc sec ; laisser réduire à moitié, ajouter la somme nécessaire de velouté (596), l'étendre avec du bouillon et laisser travailler la sauce, en la remuant, jusqu'à ce qu'elle ait atteint le degré de consistance qui lui convient.

La finir avec un morceau de beurre frais, marié avec un peu de moutarde.

Sauce blanche.

607.—Opération culinaire.—Distraire dans une casserole la somme néccessaire de velouté, l'étendre avec du bouillon bien limpide ; arrivé à l'ébullition et bien délayé, retirer la sauce du feu et y verser en la

remuant rapidement, une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un fort morceau de beurre frais et un filet de vinaigre un peu fort (438).

Il faut, bien entendu, que la liaison soit proportionnée en quantité à celle de la sauce.

Ravigote.

608. — OPÉRATION CULINAIRE. — Faire réduire à moitié volume un peu de vinaigre blanc, ajouter la quantité nécessaire de velouté, l'étendre avec un peu de bouillon bien limpide, laisser travailler et réduire la sauce en la remuant continuellement ; étant bien délayée, bien lisse, la retirer, vérifier l'assaisonnement, et la finir avec un morceau de beurre bien frais et pétri ou marié avec du persil, du cerfeuil et de l'estragon, le tout bien haché et relativement proportionné [1].

Sauce maître d'Hôtel liée.

609. — Distraire dans une casserole la somme de velouté nécessaire, y joindre à froid un peu de vin blanc sec réduit, un fort jus de citron, quelques jaunes d'œufs crus et une forte pincée de fines herbes hachées [2].

Placer la casserole sur un feu doux et porter doucement la sauce à l'ébullition en la remuant continuellement. Ainsi soignée, elle ne tranchera pas et restera lisse. Lui laisser jeter deux ou trois petits bouillons, la retirer, en vérifier l'assaisonnement et la finir au beurre frais suivant la loi commune.

[1-2] Ces fines herbes doivent toujours être employées en préparations combinées de cette façon : persil et cerfeuil, à peu près même quantité; estragon, très peu.

Sauce au beurre.

610. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole une somme de velouté équivalente à la moitié de la sauce dont on a besoin ; y relâcher un jus de citron assez fort ; sel, suffisante quantité pour relever le beurre que l'on se propose d'y mettre.

Placer la sauce sur un feu modéré et la porter doucement à l'ébullition en la remuant toujours ; à ce moment, y joindre par petites quantités du beurre frais ; remuer sans discontinuer en renouvelant le beurre à mesure qu'il est absorbé par la sauce. Continuer ainsi jusqu'à ce qu'il y en ait une suffisante quantité ; vérifier l'assaisonnement.

Genevoise rouge.

611. — Opération préparatoire. — Découper en cubes ou dés une certaine quantité de racines bien rouges et complètement développées, émincer[1] un oignon réunir le tout dans une casserole ; ajouter un soupçon de thym et de laurier, et un morceau de beurre frais.

Opération culinaire. — Placer la casserole sur le feu et faire doucement ressuer[2] les légumes en les remuant souvent ; y relâcher du vin rouge de Bordeaux en quantité égale à la somme de sauce que l'on se propose de faire ; laisser le vin bouillir à grandes vagues jusqu'à demi-réduction ; remplacer à ce moment dans la casserole le vin réduit par une égale quantité de velouté ; laisser la sauce continuer à bouillir, mais plus doucement,

[1] Expression culinaire signifiant couper en tranches menues.

[2] Ressuer un légume, le passer au beurre, pour en vaporiser l'eau de végétation.

et en la remuant presque continuellement ; lorsqu'elle aura atteint le degré de consistance qui lui convient et qu'elle sera bien lisse, la passer à l'étamine dans une autre casserole, en vérifier l'assaisonnement et la finir avec un fort morceau de beurre frais.

Genevoise blanche.

612.— Cette sauce offre le même travail que la précédente, avec cette différence, qu'au lieu de vin rouge, c'est du vin blanc de Champagne qu'il faut employer.

Il faut aussi supprimer les légumes qui existent dans la précédente, parce qu'ils tendent toujours à colorer la sauce. On pourra ajouter, pour les remplacer, une petite pincée de sucre en poudre, qui ne doit point dominer, bien entendu.

Sauce tomate.

613.—Opération culinaire.— Distraire dans une casserole une certaine somme de velouté ; ajouter une quantité double de purée de tomate (448), un peu de vin blanc sec réduit, — sel, — poivre convenable quantité.

Placer la casserole sur un feu doux ; porter la sauce à l'ébullition en la remuant presque toujours ; la laisser mijoter cinq ou six minutes ; vérifier l'assaisonnement, et la finir avec un fort morceau de beurre frais.

On peut aussi composer cette sauce rien qu'avec de la purée de tomate ; mais alors elle est moins lisse.

Sauce demi-glace.

614.—Opération culinaire.— Distraire dans une casserole une somme de velouté à peu près égale à la moitié

du total de la sauce à faire ; l'étendre avec un peu de bouillon ; ajouter un fort morceau de glace de viande[1] ; faire partir la sauce en la remuant presque continuellement ; la laisser mijoter quelques instants ; étant bien lisse et parvenue à un léger point de consistance, la retirer, en vérifier l'assaisonnement et la finir au beurre[2].

Sauce à la bigarade.

615. — Préparer, comme ci-dessus, une sauce demi-glace ; y joindre, bien échaudé (460), une certaine quantité de zeste de bigarade coupé en petits filets courts et minces[3], finir au beurre frais, et relever la sauce avec assez de jus de la bigarade.

Si, au lieu de zeste et de jus de bigarade, c'est du zeste et du jus d'oranges ou de citrons que l'on emploie, on aura une sauce à l'orange ou au citron.

Sauce aux écrevisses.

616. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole une certaine quantité de velouté ; l'étendre passablement avec du vin de Champagne dans lequel auront cuit les écrevisses, sans aucune autre addition liquide, ou, à défaut de Champagne, du vin blanc sec ayant servi au même usage, — un morceau de glace de viande ; laisser travailler et réduire la sauce en la remuant con-

[1] La glace que l'on emploie dans les diverses préparations culinaires est, bien entendu, de la glace réduite (439).

[2] Cette sauce, quand elle est destinée à une viande braisée ou sautée doit toujours se préparer dans la casserole même ou s'est accomplie l'opération culinaire de la préparation à laquelle elle s'adjoint.

[3] Il faut avoir grand soin, en zestant la bigarade, de ne point enlever l'écorce blanche, qui donnerait de l'amertume.

tinuellement. Ramenée à son point de consistance, y joindre les queues d'écrevisses bien parées (424), les y laisser chauffer, et finir la sauce avec un morceau de beurre d'écrevisses (492) et un égal morceau de beurre frais.

Vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

Sauce hollandaise.

617.—OPÉRATION CULINAIRE.—Distraire dans une casserole un peu de velouté, y joindre une égale quantité de jaunes d'œufs crus, — sel,—poivre,—glace de viande, — un peu de bouillon, —fines herbes hachées.

Placer la casserole sur un feu doux et remuer la sauce continuellement. A mesure qu'elle s'épaissit, ajouter du beurre frais par petites quantités et le faire absorber par la sauce en la remuant; éviter qu'elle ne bouille. Étant achevée, la relever avec un filet de vinaigre.

Sauce suprême.

618.— OPÉRATION CULINAIRE.—Distraire dans une casserole la somme de velouté nécessaire; y ajouter, suivant la quantité, un ou plusieurs jaunes d'œufs crus, un peu de consommé de volaille[1].

Placer la casserole sur le feu et porter doucement la sauce à l'ébullition en la remuant continuellement, qu'elle soit bien lisse et liée à point, en vérifier l'assaisonnement, et la finir au beurre très frais et un faible jus de citron.

Sauce au vin de Madère.

619.—OPÉRATION CULINAIRE.— Distraire dans une casserole la somme nécessaire de velouté, y relâcher un peu

[1] Bouillon dans lequel on a fait cuire de la volaille.

de vin de Madère réduit (502), un fort morceau de glace de viande.

Placer la casserole sur le feu et porter doucement la sauce à ébullition en la remuant souvent; qu'elle soit bien lisse, liée à point et d'un bon sel; ajouter une goutte de caramel si la glace ne suffit pas pour la colorer; la finir au beurre.

LES RAGOUTS.

> Offrir dans un ragoût mille objets peu connus,
> Étonnés de se voir mêlés et confondus.
>
> BERCHOUX.

Ragoût à la financière.

620. — OPÉRATION CULINAIRE. — Faire réduire à demi-volume une égale quantité de vin blanc et de Madère sec; ajouter la quantité de velouté nécessaire, — un peu de purée de tomate pour donner de la couleur, un fort morceau de glace de viande.

Maintenir la sauce sur un feu doux et la porter à l'ébullition en la remuant souvent; y joindre alors truffes noires brossées (398) et émincées, — champignons préparés et entiers (490), — fonds d'artichauts cuits (506), — riz de veau dégorgés (428), blanchis (429) et coupés en tranches légèrement sautées au beurre, — quenelles de volailles ou de brochets (497) divisées en trois tronçons, — crêtes de coq préparées (501), — foies gras de volailles préparés (500)[1]; laisser mijoter dix à douze minutes le ragoût en le remuant souvent.

[1] Les foies doivent être placés dans le ragoût quand celui-ci est terminé, afin qu'il ne fasse qu'y chauffer sans y bouillir.

Vérifier l'assaisonnement et finir avec un petit morceau de beurre frais.

Toutes ces garnitures ne sont pas rigoureusement nécessaires ; mais les truffes, les champignons et les quenelles ne peuvent pas être supprimés.

Ragoût de foie gras de volaille et de truffes au suprême.

621. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole la somme nécessaire de velouté ; ajouter un ou plusieurs jaunes d'œufs crus, suivant la quantité de sauce, remuer pour les faire disparaître, — un morceau de glace de viande, — un peu de consommé de volaille pour l'étendre si c'est utile.

Placer la casserole sur un feu doux, porter doucement la sauce à l'ébullition en la remuant presque toujours. Ajouter — truffes noires brossées (398) et émincées. Laisser mijoter quelques instants ; — foies gras préparés (500) ; faire chauffer ces derniers sans bouillir.

Vérifier l'assaisonnement et finir avec un faible jus de citron et un morceau de beurre frais.

Ragoût à la toulouse et au suprême.

622. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole la somme de velouté nécessaire ; ajouter un ou plusieurs jaunes d'œufs crus, remuer pour les faire disparaître, — un peu de consommé de volaille et un morceau de glace de viande.

Placer la sauce sur le feu et la porter doucement à l'ébullition en la remuant presque continuellement. Ajouter — truffes noires brossées (398) et émincées, — crêtes de coq préparées (501), — rognons de coq cuits, échaudés

dans du bouillon (460), — champignons préparés (490). Laisser mijoter quelques instants en remuant souvent.

Vérifier l'assaisonnement et finir avec un morceau de beurre très frais et un faible jus de citron.

Ragoût de crêtes et de rognons de coq à la toulouse.

623. — C'est le même travail que dans le ragoût précédent (622), avec cette différence, que l'on n'emploie ici que les garnitures qui font le titre du ragoût; il faut aussi en supprimer la glace de viande.

Ragoût de riz de veau aux champignons au suprême.

624. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole la somme de velouté nécessaire ; ajouter un ou plusieurs jaunes d'œufs crus, suivant la quantité de sauce ; remuer pour en opérer l'amalgame ; étendre avec un peu de consommé ou de bon bouillon.

Placer la casserole sur le feu, et porter doucement la sauce à l'ébullition, en la remuant presque continuellement. Ajouter des champignons préparés (490) ; laisser faire deux ou trois tours ; y joindre les riz de veau dégorgés et blanchis (428-429), coupés en tranches de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes et légèrement frits dans du beurre frais.

Les riz une fois ajoutés, le ragoût ne doit plus bouillir.

Vérifier l'assaisonnement, et finir au beurre très frais et un faible jus de citron.

Remarque.

625. — En général, quand on fait ce ragoût, on conserve un riz de veau bien blanc, bien rond, que l'on pique,

que l'on glace soigneusement (795), et avec lequel on couronne majestueusement le ragoût versé dans le puits de la préparation à laquelle il est associé.

GARNITURES DE LÉGUMES.

Oignons glacés.

626. — Opération préparatoire. — Éplucher avec soin la quantité d'oignons nécessaire : les nouveaux sont préférables, quand surtout ils ont acquis un certain développement ; observer, en les épluchant, de ne point les découronner ; les placer au fur et à mesure dans le sautoir destiné à l'opération, et dans lequel on aura étalé à froid un morceau de beurre frais et semé un peu de sucre en poudre.

Opération culinaire. — Placer le sautoir sur un feu d'une ardeur moyenne. Bientôt le sucre, se caramélisant, formera avec le beurre une pâte blonde, tenace. Faire en sorte que les oignons en soient régulièrement enveloppés. Y joindre alors assez de bouillon et de velouté pour qu'ils baignent faiblement. Laisser cuire couvert, et régler l'ébullition de façon qu'à l'achèvement de l'opération le mouillement ou sauce se trouve réduit à l'état de demi-glace un peu longue.

Navets glacés pour garnitures.

627. — Opération préparatoire. — Découper et parer les navets en forme de gousse d'ail, ou les pousser en petites colonnes à l'aide d'un emporte-pièce, ou en-

core les tourner en forme de poires; les rassembler dans un sautoir où l'on aura préalablement étalé à froid un morceau de beurre frais.

Opération culinaire. — Placer le sautoir sur un feu d'une ardeur moyenne; laisser les navets frire et se colorer dans le beurre en les remuant souvent; éviter surtout qu'ils noircissent; les poudrer d'un peu de sel fin. Ayant acquis une belle couleur blonde dorée, y relâcher du bouillon et du velouté en quantité suffisante pour qu'ils baignent, — un morceau de glace de viande.

Laisser mijoter couvert jusqu'à complète cuisson, — un peu de sucre en poudre; vérifier l'assaisonnement et finir avec un bon morceau de beurre frais.

Olives pour garnitures.

628. — Opération préparatoire. — Choisir des olives se détachant du noyau ; les tourner en spirale, en ruban, de façon a en sortir le noyau sans en diviser les chairs ; rassembler ces dernières, qui doivent rendre à l'olive sa forme première. Les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraiche, contenue dans la casserole destinée à l'opération.

Opération culinaire. — Placer la casserole sur un feu d'une ardeur moyenne. Porter l'eau à l'ébullition ; aux premiers bouillons, la remplacer par de l'eau froide, y remuer les olives pour bien les laver et les rafraîchir ; égoutter de même cette dernière eau. Relâcher alors sur ces olives du bouillon et du velouté en quantité suffisante pour qu'elles soient avantageusement baignées ; ajouter un morceau de glace de viande, et laisser mijoter couvert jusqu'à complète cuisson.

Vérifier l'assaisonnement, et finir avec un bon morceau de beurre très frais.

Petites carottes nouvelles en garniture.

629. Opération préparatoire. — Tourner en poires la quantité nécessaire de petites carottes nouvelles ; qu'elles soient de grosseur régulière et de bonne qualité; les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche, contenue dans la casserole destinée à l'opération.

Opération culinaire. — Échauder les carottes (460), ou leur faire jeter rapidement un bouillon dans l'eau ou elles se trouvent ; les rafraîchir ou remplacer leur eau chaude par de l'eau froide, les bien laver dans cette dernière et la jeter à son tour.

Relâcher alors sur les carottes mises à sec du bouillon et du velouté en quantité suffisante pour qu'elles baignent, — un morceau de glace de viande, — et une pincée de sucre. Laisser mijoter couvert jusqu'à complète cuisson.

La sauce doit être peu liée et ressembler à une demiglace (614).

Vérifier l'assaisonnement et finir au beurre frais.

Macédoine de légumes printaniers[1].

630. — Opération préparatoire. — Nettoyer et découper en tronçons longs de cinq à six lignes la quantité nécessaire de carottes et de navets; que ces légumes soient de bonne qualité, les meilleurs sont les nouveaux qui ont atteint un certain développement.

Les découper en petites colonnes à l'aide d'un emporte-pièce et jeter séparément chacun de ces deux lé-

[1] C'est surtout au mois de juin que cette préparation est dans toute sa gloire, parce qu'alors tous les légumes dont elle se compose sont à l'apogée de leur esculence.

gumes dans une casserole particulière où se trouve de l'eau fraîche destinée à les échauder.

Opération culinaire. — Placer chaque casserole sur le feu, et en porter assez promptement le contenu à l'ébullition.

Aux premiers bouillons, remplacer l'eau chaude par de l'eau froide ; les remuer dans cette dernière pour bien les laver, et les rafraîchir, puis les égoutter.

Relâcher sur chaque légume mis à sec, et toujours séparé, une quantité de bouillon mesurée sur la durée approximative de leur cuisson, de façon qu'à l'achèvement de cette dernière le mouillement se trouve réduit à l'état de demi-glace ; mettre aussi en même temps que le bouillon un petit morceau de beurre frais et un soupçon de sucre dans chaque légume.

Cuits, les réunir avec leur mouillement dans une même sauteuse ou casserole basse évasée ; ajouter haricots verts, — petits pois verts, — pointes d'asperges, le tout bien blanchi (459), bien vert et un peu ferme de cuisson ; y joindre quelques petits haricots blancs nouveaux et cuits.

Faire doucement chauffer tous ces légumes avec le mouillement qui s'y trouve en les sautant souvent pour qu'ils chauffent régulièrement ; les lier brûlants avec un fort morceau de beurre frais pétri ou marié dans un peu de farine.

Soubise ou purée d'oignons.

631. — Opération préparatoire. — Éplucher une suffisante quantité d'oignons blancs ; couper très près de la pomme la tige et la racine, les séparer d'abord en deux moitiés, puis émincer finement ces dernières ; rassembler les tranches dans une casserole de grandeur convenable et surtout bien étamée ; mettre au fond de cette casserole un

morceau de beurre frais d'une grosseur comparative un peu forte.

Opération culinaire.— Placer la casserole sur un feu modéré, laisser doucement ressuer et fondre l'oignon en le remuant souvent. Éviter surtout qu'il ne prenne couleur.

Lorsque son volume aura diminué à peu près de moitié, y joindre une certaine quantité de farine, remuer et mouiller avec du bien bon lait, — le sel convenable, et laisser mijoter couvert, en remuant de temps en temps, jusqu'à complète cuisson.

Passer au tamis la purée d'oignons, la recueillir dans une casserole, la placer de nouveau sur le feu; la relâcher à son point avec du même lait; la porter doucement à l'ébullition en la remuant continuellement.

Vérifier l'assaisonnement, et la finir avec un fort morceau de beurre frais.

Remarque.

632. — Nous ne donnons ici que les garnitures et les purée de légumes qui ont un caractère plus spécialement complémentaire ; quant à celles qui sont plus particulièrement employées comme entremets, ou préparation mixte (315), nous les placerons parmi les petites cuissons de légumes, comme à la fin de cet ouvrage.

633.— Autre remarque.— On peut 1° faire au maigre toutes les sauces, ragoûts et garnitures que nous venons de donner, en remplaçant le velouté gras par du velouté maigre[1] ; le bouillon et la glace de viande par du bouillon et de la glace de poisson.

[1] Le velouté maigre se prépare de la même manière que le velouté gras, avec cette seule différence qu'au lieu de bouillon gras c'est du bouillon maigre que l'on emploie.

On peut 2° supprimer le velouté dans toutes ces mêmes sauces, ragouts et garnitures, en y substituant un morceau de roux (595) d'une production correspondante que l'on mouille, selon que la sauce est grasse ou maigre, avec du bouillon de viande ou de poisson ; mais le velouté fait d'avance est toujours préférable (595).

PETITES SAUCES OU ASSAISONNEMENT QUI NE SONT POINT BASÉS SUR LES GRANDES SAUCES.

Mayonnaise.

634.—Mettre dans une terrine un ou plusieurs jaunes d'œufs crus, suivant la quantité de sauce à faire ; — sel, — poivre, quantité suffisante[1].

Remuer l'œuf avec l'assaisonnement, puis ajouter d'abord goutte à goutte de l'huile première qualité ; la sauce devient presque aussitôt très épaisse ; y relâcher quelques gouttes de jus de citron en continuant de remuer. Immédiatement elle se relâche et prend une couleur blanchâtre. Continuer à mettre de l'huile petit à petit en remuant toujours de même ; bientôt la mayonnaise reprend de la consistance et redevient jaunasse ; c'est le moment d'y mettre quelques nouvelles gouttes de citron. Reemuer et ajouter de l'huile, non plus goutte à goutte comme au commencement, mais en quantité mesurée sur l'importance de la sauce déjà faite ; c'est-à-dire que plus cette dernière sera considérable, plus aussi pourront être fortes et rapides les additions successives

[1] L'assaisonnement placé tout d'abord dans les jaunes est nécessaire, parce que le mouvement de la cuiller en détermine la fonte, et la présence du sel liquéfié soutient la mayonnaise.

d'huile. Quant au jus de citron, c'est toujours la trop grande fermeté de la sauce qui en détermine l'emploi.

Le jus d'un citron suffit ordinairement pour une mayonnaise de deux jaunes, qui peut être montée à un quart de litre, mais ne suffit pas toujours pour la relâcher suffisamment; dans ce cas, c'est du vinaigre qu'il faut y mettre, et, si la mayonnaise se trouvait assez relevée en citron et en vinaigre et qu'elle fût encore trop épaisse, c'est une goutte de vin blanc sec réduit, ou tout simplement de l'eau qu'il faudrait y joindre.

La quantité de sauce obtenue, y mélanger des fines herbes hachées, quelques cornichons coupés en petits dés et un peu de moutarde.

REMARQUE.

635. — La mayonnaise faite trop d'avance tombe quelquefois, c'est-à-dire tourne en huile; pour obvier à cet inconvénient, il faut la placer dans un lieu frais et la remuer de temps en temps; si malgré ces précautions elle venait à tomber, il faudrait la remonter en prenant un nouveau jaune d'œuf, et en procédant comme on vient de voir, mais sans y ajouter cette fois aucun assaisonnement; elle doit aussi être remontée beaucoup plus promptement que la première fois.

Pour qu'une mayonnaise tienne, il faut : 1° employer de l'huile qui ne soit ni chaude ni figée ; 2° ne pas trop attendre pour y mettre du citron lorsqu'on la commence; 3° n'en faire que ce que l'œuf peut porter.

Tartare.

636. —C'est la même sauce que la précédente (634), avec cette différence seulement qu'au lieu de fines herbes

hachées comme celles employées ci-dessus, ce sont ces mêmes fines herbes en quantité comparative beaucoup plus grande, beaucoup plus considérable, qu'il faut piler très fin et amalgamer dans la mayonnaise.

Le caractère de cette sauce est d'être verte.

Persiale ou Vinaigrette.

637.— Mettre dans une terrine une certaine quantité de fines herbes hachées, des câpres et des cornichons également hachés, verser dessus du vinaigre blanc, remuer le mélange, y ajouter de l'huile première qualité et en quantité suffisante pour compléter la sauce.

La persiale est à peu près l'assaisonnement d'une salade et doit en avoir le montant.

L'addition du vinaigre avant l'huile est nécessaire pour dissoudre plus énergiquement le sel et le poivre.

Maître-d'hôtel froide.

638. — Mettre sur une assiette une certaine quantité de beurre bien frais, un peu de sel et quelques gouttes de jus de citron, ajouter une pincée de fines herbes hachées, pétrir le tout avec la lame de son couteau, jusqu'à complet mélange.

Beurre d'Anchois.

639.— Laver à plusieurs reprises, dans un peu d'eau tiède, les anchois dont on a besoin, les égoutter, les sécher dans un linge ; en séparer les chairs ; parer soigneusement ces dernières pour les débarrasser des écailles qui pourraient y adhérer ; les hacher bien fin et les pétrir, comme la maître-d'hôtel précédente, avec un morceau de beurre frais de grosseur égale à leur volume,

passer le tout à travers un tamis de crin en le foulant avec une cuiller de bois ; — sel, — jus de citron.

Beurre noir ou à la noisette.

640. — Opération culinaire. — Faire réduire à moitié volume, dans une casserole, une certaine quantité de vinaigre blanc ; — sel, — poivre, suffisante quantité pour assaisonner le beurre qui doit y être joint.

Faire fondre et laisser faiblement brunir en bouillant doucement sur l'angle d'un fourneau une quantité de beurre frais proportionnée au besoin. Lorsque la mousse commencera à tomber, le retirer du feu ; le laisser reposer quelques instants et le verser encore très chaud sur le vinaigre réduit ci-dessus.

Purée de gibier.

641. — Opération préparatoire. — Rassembler, pour plus d'économie, une certaine quantité de débris de gibier nouvellement rôtis ; les débarrasser des principaux os qui s'y trouvent, et surtout du fiel ; les piler fin (455).

Opération culinaire. — Recueillir la pâte dans une casserole ; ajouter un peu de velouté ; la porter doucement à l'ébullition en la remuant continuellement ; la laisser mijoter quelques instants et la passer à l'étamine.

La remettre de nouveau dans une casserole ; la relâcher à son point avec du bouillon ; la faire chauffer en la remuant constamment. Vérifier l'assaisonnement et passer au beurre.

CHAPITRE TREIZIÈME

ASSOCIATION CULINAIRE.

L'association culinaire, c'est l'union au dressage entre préparations complémentaires pouvant réciproquement s'améliorer, se rehausser, se surenchérir : la sauce fait manger le poisson et le poisson fait apprécier la sauce, etc. L'art de ces associations est dans une heureuse variation des sauces ou garnitures qui entrent dans la composition d'un menu dans une mesure parfaite, harmonieuse entre proportions et variations [1].

[1] L'association culinaire tient de l'économie culinaire, science que nous traiterons dans un ouvrage subséquent, et dont l'objet principal est d'éclairer dans l'art de composer ses dîners et aussi d'entreprendre son travail à temps et à propos; car il ne suffit pas pour être cuisinier, de savoir faire la cuisine ou préparer les divers mets dont elle se compose, il faut encore savoir discerner parmi ces mets ceux qu'il convient de réunir pour former, suivant la saison, le nombre des convives, leur rang et même leur sexe, des dîners propres à satisfaire pleinement ceux qui y prennent part. (Voir les *Éprouvettes* de Brillat-Savarin). De plus, et c'est là le point important, il faut savoir prendre ses occupations, afin que les diverses préparations qui se réunissent sur une même table, quoique demandant dans des proportions très différentes un espace de temps bien varié pour leur cuisson ou manipulation culinaire, arrivent toutes à point et dans un moment déterminé.

Nota. — Les numéros contenus au bout de chaque ligne indiquent ceux où se trouvent détaillées la sauce, le ragoût ou la garniture placé en regard.

Pièces de bœuf bouillies.

642.

Sauce. . .	piquante.	605
—	tomate.	613
Garnitures	aux choux.	1124
—	aux laitues dressées en cordon autour.	1115
—	aux pommes de terre nouvelles sautées	1145
—	aux carottes nouvelles.	629
—	aux oignons glacés	626
—	aux navets tournés, forme poire. . . .	1123
—	aux macaronis italiennes.	1098

Volailles, Chapons, Poulardes bouillis.

643.

	Au gros sel[1].	»
	A l'estragon[2].	»
Ragoûts. .	financière.	620
—	foies gras de volailles.	621
—	à la Toulouse au suprême.	622
—	de crêtes et de rognons de coq.	623

Volailles, Chapons truffés en petit deuil bouillis.

644.

	Au jus[3].	»
Sauce. . .	aux truffes	600
—	aux champignons.	602

[1] Quelques grains de sel par-dessus.

[2] Quelques feuilles d'estragon légèrement infusées dans une goutte de consommé et disposées sur la pièce.

[3] Un peu de consommé légèrement coloré avec une goutte de caramel.

Ragoûts. . financière. 620
— foies gras de volailles. 621
— à la Toulouse au suprême. 622
— de crêtes et de rognons de coq. 623

Volailles, Chapons, etc., truffés, bouillis.

645.

Sauce . . . aux truffes. 600
— aux truffes hachées, dite Périgueux. . 601
Ragoûts. . financière. 620
— foies de volailles. 621
— à la Toulouse au suprême. 622
— de crêtes et rognons de coq 623

Tête de veau au naturel.

646.

A la persiale ou vinaigrette. 637
Sauce . . . ravigote. 608

Oreillons de veau.

647.

A la persiale ou vinaigrette. 637
Sauce . . . ravigote. 608
— tomates 613
Garnitures petits pois au lard. . . . , ... 1107
— macédoine de légumes. 630

Tête de veau tortue ou farcie entière

648.

Ragoûts. . financière. 620
— Toulouse au suprême. 622
— crêtes et rognons de coq. 623
— ris ne veau aux champignons. 624

Cervelles de veau, d'agneau ou de mouton.

649.

	Au beurre noir	640
Sauce. . .	maître-d'hôtel liée	609
—	génevoise rouge	611
—	piquante	605

Jambon traité par les cuissons à grand mouillement.

650.

Garnitures	aux épinards	1114
—	à la macédoine	630
—	à la Soubise	631
—	aux petits pois au lard	1107
—	aux carottes nouvelles	629

Côtelettes de veau, d'agneau, de mouton, etc.

651.

Sauce. . .	Demi-glace	614
—	truffes[1]	600
—	champignons	602
—	tomates	613
Garnitures	oseille	1126
—	épinards	1114
—	chicorée	1125
—	petits pois au lard	1107
—	macédoine	630
—	petites carottes nouvelles	629
—	Soubise	631
—	purée de pommes de terre	1121

[1] Partout où l'on peut employer la sauce aux truffes émincées ou la sauce aux champignons entiers, on peut aussi employer la sauce aux truffes ou aux champignons hachés.

Garnitures purée de haricots blancs nouveaux . . 573
— purée de haricots blancs secs. 583
— purée de lentilles. 580

Pieds de veau traités par les cuissons grand mouillement.

652.

A la persiale, dite vinaigrette. 637
Sauce . . . piquante. 605
— Robert. 606
— ravigote. 608
Ragoût . . financière 620

Ris, Fricandeaux, Noix de veau.

653.

Sauce . . . demi-glace[1]. 614
— aux truffes 600
— aux champignons. 602
— aux tomates. 613
Ragoûts. . crêtes et rognons de coq. 623
— ris de veau aux champignons. 624
Garnitures oseille. 1126
— épinards. 1114
— chicorée. 1125
— macédoine. 630
— Soubise. 631
— petites carottes nouvelles. 629
— purée de pommes de terre 1121
— petits pois au lard 1107

[1] Lorsqu'une viande braisée est destinée à s'associer avec une sauce demi-glace, cette sauce devra, autant que possible, être préparée dans la casserole même de l'opération.

Lorsqu'au lieu de cette sauce, c'est une garniture sèche que l'on joint aux viandes braisées, il faut arroser ces dernières avec le fond de la braise.

Foie de veau.

654.

Sauce . . .	demi-glace.	614
—	piquante	605
—	poivrade	604
—	truffes.	600
—	tomates.	613
Garnitures	petites carottes nouvelles.	629
—	macédoine	630

Lièvre, lapin, chevreuil, sanglier, etc., braisés ou rôtis.

655.

Sauce . . .	demi-glace.	614
—	poivrade	604
—	piquante	605

Côtelettes en crépinette.

656.

Sauce . . .	demi-glace.	614
—	aux truffes.	600
—	aux champignons	602
—	aux tomates	613

Épaule, langue de veau braisées.

657.

Sauce . . .	demi-glace.	614
—	aux truffes.	600
—	aux champignons.	602
—	aux tomates.	613
Garnitures	macédoine.	630
—	Soubise.	631
—	petites carottes nouvelles	629
—	navets glacés	627

Émincée de gigot et grenadins.

658.

Sauce . . . aux truffes 600
— aux champignons 602
— aux tomates 613
Garnitures aux épinards 1114
— à l'oseille 1126
— à la purée de pommes de terre 1121
– à la macédoine 630

Volailles, chapons, poulardes piqués, braisés.

659.

Sauce . . . demi-glace 614
— aux truffes 600
— aux champignons 602
— aux tomates 613
Ragoûts . . financière 620
— foies gras 621
— à la Toulouse 622
— de crêtes et de rognons de coq 623

Pigeons, canards braisés.

660.

Sauce . . . demi-glace 614
— tomates 613
— bigarade 615
Garnitures d'olives 628
— navets 629
— petites carottes nouvelles 627
— petits pois au lard 1107
— macédoine 630

Aloyau, côtes, culottes de bœuf braisés[1].

661.

Sauce . . .	demi-glace	614
—	tomates	613
Garnitures	d'oignons glacés	626
—	carottes nouvelles	629

Filet de bœuf braisé ou rôti.

662.

Sauce . . .	demi-glace	614
—	aux truffes	600
—	aux champignons	602
—	aux tomates	613
—	piquante	605
—	poivrade	604
Ragoûts . .	de foies de volailles.	621
—	à la Toulouse au suprême	622
—	de crêtes et de rognons de coq	623
Garnitures	aux oignons glacés	626
—	aux petites carottes nouvelles	629
—	à la purée de pommes de terre	1121
—	à la purée de haricots blancs nouveaux.	573
—	à la macédoine.	630

Langue de bœuf braisée.

663.

Sauce . . .	demi-glace	614
—	à la langue de bœuf.	780
—	aux tomates	613
—	aux truffes	600
—	aux champignons	602
Garnitures	aux petites carottes nouvelles	629

[1] Quand les pièces sont grosses, il faut non-seulement les saucer autour, mais encore les faire suivre d'une et même deux saucières remplies de la même sauce.

Gigot, épaule de mouton braisés.

664.

Sauce . . . demi-glace........................ 614
Garnitures pommes de terre sautées entières.... 1145
— carottes nouvelles.................. 629
— oignons glacés...................... 626
— épinards............................ 1114
— haricots blancs Soissons............ 1127
— purée de haricots blancs nouveaux... 573
— purée de haricots blancs secs........ 583
— purée de pommes de terre........... 1121
— laitues servies en cordon............ 1115

Gibiers gros becs braisés.

665.

Sauce . . . demi-glace........................ 614
— aux truffes.......................... 600
— aux champignons.................... 602
Garnitures purée de gibier..................... 641
— macédoine.......................... 630
— carottes nouvelles.................. 629
— purée de haricots blancs nouveaux... 573
— purée de haricots blancs secs........ 583

Cochon de lait rôti.

666.

Sauce . . . demi-glace (à part dans une saucière). 614
— maître-d'hôtel liée — 609
— Périgueux — 601
— tomates — 613

Quartier d'agneau rôti ou braisé.

667.

Sauce . . . demi-glace (à part dans une saucière). 614

Garnitures épinards (à part dans une soupière)... 1114
— pommes de terre sautées entières ou 1145
— laitues dressées en cordon........... 1115
— haricots de Soissons 1127
— oignons glacés...................... 626

Salmis de gibier.

668.

Sauce . . . purée de gibier..................... 641
— purée de gibier aux truffes.......... »

Filets de canard sauvage ou privé.

669.

Sauce . . . bigarade........................... 615
— demi-glace......................... 614
Garnitures purée de gibier..................... 641

Pieds de veau panés, grillés.

670.

Sauce . . . ravigote........................... 608
— persiale........................... 637

Côtelettes panées, grillées.

671.

Sauce . . . demi-glace......................... 614
— mayonnaise......................... 634
— persiale........................... 637

Côtelettes de poulets ou de pigeons.

672.

Sauce . . . Périgueux.......................... 601
— aux champignons.................. 602
— aux truffes......................... 600
— aux tomates....................... 613

Garnitures macédoine........................... 630
— petites carottes........................ 629

Saucisses grillées.

673.

Garnitures purée de pommes de terre........... 1121
— épinards au jus...................... 1114
Sauce . . . demi-glace............................ 614

Gras-double pané, grillé.

674.

Sauce . . . persiale ou vinaigrette............... 637
— mayonnaise........................... 634
— tartare................................. 636

Rognons de mouton brochette.

675.

Sauce . . . maître-d'hôtel froide................ 638
— beurre d'anchois..................... 639
Garnitures macédoine avec maître-d'hôtel froide. 630

Poitrine de mouton.

676.

Sauce . . . demi-glace peu liée.................. 614
— tomates............................. .613

Filets de lièvre ou de volaille à la maréchale.

677.

Sauce . . . demi-glace peu liée................. 614
— tomates.............................. 613

Bifteck.

678.

Sauce . . . demi-glace......................... 614
— aux truffes........................... 600

Sauce . . . aux champignons 602
— tomates 613
— maître-d'hôtel froide 638
— beurre d'anchois..................... 639
Garnitures pommes de terre nouvelles sautées... 1145
— olives 628

Entre-côtes grillées.

679.
Sauce . . . piquante rehaussée de cornichons.... 605
— demi-glace 614
— aux tomates — — 613
— aux truffes......................... 600
Garnitures macédoine 630
— petites carottes nouvelles........... 629
— purée de pommes de terre........... 1121

Hatereau de ris de veau, de langue de bœuf, etc.

680.
Sauce . . . demi-glace 614
— aux truffes......................... 608
— aux champignons 602
— aux tomates 613

Pieds de veau farcis frits.

681
Sauce . . . demi-glace 614
— aux truffes un peu lâche............ 614
— aux tomates un peu lâche........... 613
— ravigote un peu lâche............... 608
— Robert un peu lâche................ 606

Oreillons de veau farcis frits.

682.

Sauce . . . demi-glace 614
— aux truffes un peu lâche............ 600
— aux tomates un peu lâche........... 613
— Robert un peu lâche................ 606

Polpettes de veau, de mouton.

683.

Sauce . . . demi-glace 614
— tomates un peu lâche............... 613
— Robert un peu lâche................ 606

Filets de poulet, de volaille, etc.

684.

Sauce . . . aux truffes......................... 600
— aux champignons.................. 602
— aux tomates 613
— suprême.......................... 618
Rogoûts . . de foies gras de volailles............ 621
— à la Toulouse au suprême........... 622
— de crêtes et de rognons de coq....... 623
— de ris de veau aux champignons...... 624

Côtelettes de chevreuil ou de sanglier.

685.

Sauce . . demi-glace 614
— aux truffes........................ 600
— poivrade.......................... 604
— piquante.......................... 605
— purée de gibier.................... 641
— aux tomates 613

Truites, Saumons, Carpeaux, Loups, Brochets, etc., court-bouillonnés, servis chauds.

686.

Sauce . . . génevoise rouge 611
— génevoise blanche 612
— au beurre 610
— blanche rehaussée de câpres 607
— aux écrevisses 616
— hollandaise 617

Turbot, Barbue court-bouillonnés.

687.

Sauce . . . au beurre 610
— hollandaise 617
— blanche rehaussée de câpres 612

Raie court-bouillonnée.

688.

Sauce . . . au beurre noir 640
— au beurre 610
— hollandaise 617

Saumons, Truites, Carpeaux braisés.

689.

Sauce . . . génevoise rouge[1] 611
— génevoise blanche 612
— aux écrevisses 616
— hollandaise 617
Ragoût . . financière avec suppression des ris de veau 620

[1] Ces poissons doivent non seulement être garnis de l'une de ces sauces, mais encore accompagnés, suivant leur grosseur, d'une ou deux saucières remplies.

Darne de saumons, de truites, etc., grillée.

690.

Sauce . . . aux champignons 602
— génevoise rouge 611
— génevoise blanche 612
— mayonnaise 634
— tartare 636

Maquereaux et Harengs frais grillés.

691.

Sauce . . . maître-d'hôtel froide 638
— ravigote 608
— mayonnaise 634

Turbotins, Barbues grillés.

692.

Sauce . . . aux écrevisses 616
— au beurre 610
— maître-d'hôtel liée 609

Horly de filets de poissons.

693.

Sauce . . . au suprême 618
— aux tomates un peu lâche 613
— aux champignons 602

Anguille tronçonnée, panée, frite.

694.

Sauce . . . mayonnaise 634
— aux champignons 602
— maître-d'hôtel liée 609

Filets de poissons sautés.

695.

Sauce . . . aux champignons 602

Sauce. . . aux tomates 613
— suprême 618

Poissons grillés ou rôtis au four.

696.

Sauce. . . mayonnaise 634
— persiale 637

Asperges blanchies.

697.

Sauce. . . au beurre bien frais 610
— blanche 612

Artichauts blanchis.

698.

Sauce. . . au beurre bien frais 610
— hachée aux champignons 603

Cardons, Céleris cuits, Laitues braisées.

699.

Sauce. . . demi-glace 614
— espagnole peu liée[1] .... »
— suprême 618

Choux-fleurs, Salsifis.

700.

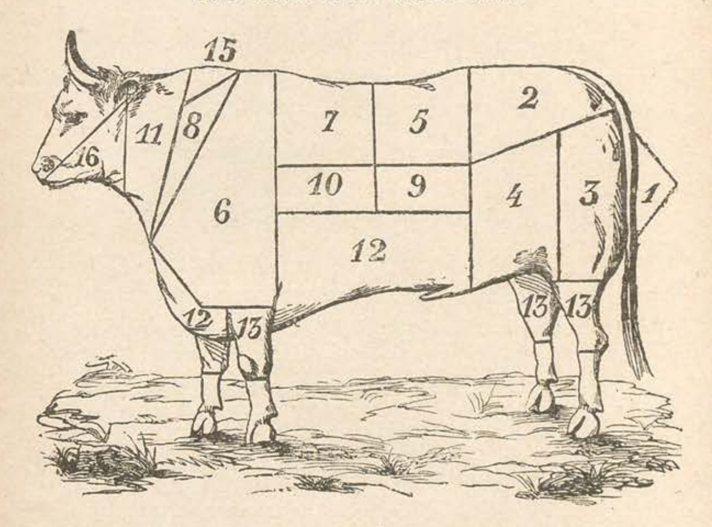
Sauce. . . au beurre 610
— blanche finie avec un fort morceau de beurre frais 612

[1] On forme une espagnole en faisant dissoudre un morceau de glace de viande dans un peu de velouté.

PREMIÈRE SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION

LES GRANDES CUISSONS



VIANDES NOIRES TEMPORATIVES[1].

PREMIÈRE QUALITÉ

1. Tende de tranche.
2. Culotte.
3. Gîte à la noix.
4. Tranche grasse.
5. Aloyau.

DEUXIÈME QUALITÉ

6. Paleron.
7. Côtes.
8. Talon du collier.
9. Bavette d'aloyau.
10. Plat de côtes découvertes.

TROISIÈME QUALITÉ

11. Collier.
12. Pis.
13. Gîte.

QUATRIÈME QUALITÉ

15. Surlonge.
16. Joues.
17. Queue.

[1] Les viandes noires temporatives sont le bœuf et le mouton (30).

Du bœuf.

701. — De quelque côté que l'on envisage le bœuf, on reconnaît bientôt qu'il est de tous les animaux celui qui rend à l'homme les plus grands services.

A l'état d'activité, il est le domestique de la ferme, le soutien du ménage champêtre : abattu, il devient le principal élément, l'âme de la cuisine, car il est la base véritable de tous les extraits ou grandes cuissons (514), et fournit en outre une multitude de préparations solides très estimées (314).

L'Auvergne et la Normandie sont les provinces françaises qui fournissent les meilleurs.

Côtes, culotte, aloyau, noix, tranche etc., de bœuf bouilli[1].

702. — Opération préparatoire. — Choisir la pièce plus longue que large, passablement couverte de graisse, signe de la bonne qualité de la viande (68) ; la désosser, la ficeler, la placer dans la marmite.

Le reste regarde l'opération préparatoire du pot-au-feu (525).

703. — Opération culinaire. — Consulter et imiter en tout point la théorie culinaire des grandes cuissons (348)[2].

704. — Dressage. — Au moment du service, tirer le

[1] « La culotte de bœuf et l'aloyau, dit Carême, sont seules dignes de « paraître sur la table de l'opulence, et, si nous servons parfois la poi- « trine, ce doit être très rarement : cette pièce est trop grasse, quoique « délicate, dans les parties adhérentes aux os. »

[2] Bien que la conduite des opérations que nous allons rencontrer dans cette série de cuisson se confondent avec celle des extraits, il faut remarquer que ce n'est nullement du liquide ou préparations fondamentales dont nous nous occupons ici, mais des viandes qui y sont plon-

bœuf de son mouillement, le déposer sur un plafond ; le déficeler et le dresser en lui associant la sauce ou la garniture qui lui convient, comme au chapitre des associations culinaires (642).

REMARQUE.

705. — Lorsque la pièce de bœuf est accompagnée d'une sauce, il faut servir cette dernière dans une saucière à part, et entourer la pièce de branches de persil bien vertes et plus ou moins grandes suivant que la pièce est plus ou moins grosse.

AUTRE REMARQUE. — Pour bien saisir l'esprit de la cuisine, cet esprit d'ensemble qui d'un regard embrasse les diverses opérations ou manipulations culinaires, tâchons de concilier, avec le dressage que nous venons de citer, ce qui est dit sur la manière de passer les extraits (442). Il est dit dans cette dernière opération : Ce n'est qu'après avoir déposé quelques instants qu'il convient d'employer les extraits, ce qui implique nécessairement l'idée qu'ils doivent être prêts un peu d'avance. Dans le dressage ci-dessus, nous voyons qu'il faut tirer le bœuf de son mouillement ; quel est donc ce mouillement, si ce n'est le pot-au-feu lui-même ? Voici : quand on a besoin du bouillon que l'on fait pour ses potages ou pour ses sauces, il faut de toute nécessité qu'il soit prêt une bonne demi-heure avant le service afin qu'il ait le temps de reposer[1], et qu'on ait celui d'en tirer

gées à l'effet d'y subir leur cuisson, et dont on veut former une préparation propre à elle-même.

Il faut encore remarquer que toutes les fois que ces viandes seront dures ou n'auront pas une suffisante tendreté, il faudra les faire cuire par insinuation (296), tandis que nous les ferons cuire par astringence (297) lorsqu'elles seront tendres.

[1] Le bouillon étant passé dans une terrine, il faut le laisser en repos quelques instants, après quoi on le décante pour l'avoir plus limpide, plus propre.

parti ; dans ce cas, la pièce de bœuf est déposée dans une braisière, où elle est maintenue chaude avec un peu du dessus de la marmite ; c'est alors de ce mouillement qu'on la tire au moment du service.

PRÉPARATION MODÈLE.

Pièces de bœuf daubées.

706. — Opération préparatoire. — Choisir une belle pièce de bœuf, la noix ou l'aloyau ; la désosser, la piquer de gros lardons assaisonnés (378-380), l'emballer dans un linge de toile propre et la ficeler solidement dans ce linge.

Former, avec les os de la pièce et autres débris de viandes, une gelée suivant les prescriptions qui s'y rapportent (527-548).

707. — Opération culinaire. — Plonger la pièce dans la gelée en ébullition[1], attendant toutefois pour cela que le liquide se soit enrichi des sucs extraits aux viandes sur lesquelles il agit.

Observer pour la marche de l'opération la *conduite* de la théorie culinaire des grandes cuissons (349).

Il faut à peu près quatre heures d'ébullition pour la cuisson de la pièce de bœuf daubée.

L'opération terminée, déposer la pièce toute emballée dans une terrine ; verser dessus assez de gelée chaude pour qu'elle trempe sans être recouverte, mettre par-dessus, pour la presser légèrement, un plateau un peu moins large que l'intérieur de la terrine, afin que la chaleur du liquide et de la viande puisse facilement s'échapper et que le refroidissement ait lieu sans qu'il s'y développe de fermentation.

[1] Quoique la pièce ne soit pas ici d'une première tendreté, on peut néanmoins la faire cuire par astringence (297).

Mettre sur le plateau un poids d'un ou de deux kilogrammes pesant.

Passer, suivant la méthode, le reste de la gelée dans une terrine (442). Refroidie, la clarifier (440).

708. — Dressage. — Déballer la pièce, la découper très proprement par tranches ; dresser ces dernières en couronne ; hacher grossièrement sur un couvercle de casserole un peu de gelée clarifiée et prise, en garnir le puits[1], en mettre aussi tout autour en forme de cordon ou bordure.

On peut de même dresser la pièce tout entière ; la décorer ou la garnir de gelée suivant l'occurence.

Du mouton.

709. — La viande de mouton, quoique pourvue de sucs d'une haute valeur culinaire, ne fournit néanmoins aucune préparation directement traitée par les grandes cuissons : la raison est que ces viandes, possédant le plus souvent une grande quantité de graisses mélangées aux tissus (69), ont besoin d'être traitées par la rôtisserie, qui fond, qui dissous la surabondance de ces graisses, et fait que les sucs de ces viandes sont portées à leur apogée d'esculence. Aussi conseillons-nous toujours, quand on voudra utiliser, pour nourrir le pot-au-feu ou autre extrait, quelques débris de mouton d'une certaine grosseur, de les faire préalablement griller à demi sur la braise ; il faudra seulement avoir soin en les plongeant dans le liquide, de les piquer avec la pointe d'un couteau pour faciliter, pendant l'ébullition, la sortie de leurs sucs, emprisonnés par l'action concentrante de l'agent rôtisseur.

[1] Le vide resté au milieu du plat lorsque l'entrée est dressée en couronne.

VIANDES NOIRES PERMANENTES.

710. — Sauf quelques rares préparations, telles que galantines de lièvre, de faisan, de coq ou poule de bruyère, préparations que nous ne donnerons pas ici comme étant d'un usage trop rare, les viandes noires permanentes (32) ne fournissent aucun aliment aux grandes cuissons ; la raison, c'est que ces viandes, bien qu'ayant des sucs d'une haute valeur culinaire, ont aussi un goût caractéristique fortement tranché, une saveur dominante qui doit les faire rejeter des extraits généraux que leur présence en certaine proportion pourrait dénaturer.

Nous disons en certaine proportion, car il est évident que, s'il s'agissait de quelques débris relativement peu important, peu considérable, il n'y aurait aucun danger à les plonger dans une grande cuisson, ou extrait commun.

VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES[1].

Épaule de veau en galantine.

711. — Opération préparatoire. — Désosser complètement une épaule de veau bien blanche, bien couverte, et sans aucune blessure extérieure (406).

Enlever de l'intérieur une demi-livre de chair environ, et s'en servir pour préparer une farce de viande hachée ou simplifiée (493).

Étaler sur la table l'épaule desossée ; y semer un peu de sel fin, puis étendre dessus une première couche de la farce ci-dessus ; disposer sur cette couche quelques gros lardons de lard gras ;— d'autres de viande de veau ou de

[1] Les viandes blanches temporatives sont le veau et l'agneau (29).

filet de porc; — d'autres de jambon; — faire entre ces lardons une ou deux rangées de truffes noires coupées en quartiers. Disposer le tout de façon à entremêler les nuances; recouvrir d'une nouvelle couche de farce; faire une autre rangée de lardons de lard, de viande et de truffes semblable à la première, et terminer par une couche de farce.

Rassembler les chairs de l'épaule, les coudre avec de la ficelle, et en former un gros saucisson que l'on roule dans un linge blanc de lessive et que l'on ficelle solidement tout autour.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE[1],
— . . . . DRESSAGE, — que
dans les préparations modèles (707-708).

Carré de veau à la gelée.

712.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Détacher d'un beau carré de veau[2] les dernières côtes du collier; affranchir celles qui restent pour les mettre toutes d'une longueur à peu près égale, en détacher l'échine ou chaîne osseuse qui borde le gros côté du carré.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle (707-708).

Noix de veau à la gelée.

713.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Piquer avec de gros

[1] C'est de l'ébullition astringente dont il faut ici faire nécessairement usage (297), parce que : 1° la viande est tendre ; 2° parce que l'objet principal de l'opération, son véritable but, c'est la galantine même, beaucoup plus que la gelée, qui n'est appelée ici qu'à lui servir d'agent et de garniture.

Il faut à peu près trois heures pour la cuisson de cette galantine.

[2] Ce qui fait la beauté de la viande de veau, c'est la blancheur.

lardons assaisonnés (378-380) une belle noix de veau entière[1] et bien blanche ; ramener la tétine sous la noix ; l'envelopper dans un torchon blanc de lessive, la ficeler solidement dans ce torchon.

Même .... Opération culinaire,

— .... Dressage, — que dans la préparation modèle (707-708).

Épaule de veau à la gelée.

714.— Opération préparatoire.— Désosser entièrement suivant la méthode une belle épaule de veau (406) ; la piquer intérieurement avec de gros lardons assaisonnés (378-380) ; y semer un peu de sel fin, la rouler en forme de gros saucisson ; l'envelopper dans un torchon blanc de lessive, et la ficeler solidement dans ce linge.

Même...................... Opération culinaire,

— .... Dressage , — que dans la préparation modèle (707-708).

VIANDES BLANCHES PERMANENTES[2]

Galantine de volaille[3].

715.— Opération préparatoire.— Désosser suivant la méthode la pièce dont on a fait choix (394).

[1] La noix de veau occupe le côté intérieur de la cuisse de veau.

[2] Les principales viandes blanches permanentes sont toute la volaille prise en sens général. Ces viandes fournissent aux grandes cuissons un grand nombre d'aliments; la raison, c'est qu'elles possèdent des sucs très précieux pour les extraits.

[3] On fait également et de la même manière des galantines avec des volailles tendres, des chapons, des dindes, etc., etc.

Il n'est pas absolument nécessaire que la pièce soit rigoureusement jeune ; pour plus d'économie, on se sert, au contraire, bien souvent d'une pièce un peu dure.

Étaler sur la table un torchon blanc de lessive, et la volaille désossée sur ce torchon, rentrer en dedans les cuissses privées de leurs os, et enlever la plus forte part de leur chair, lesquelles sont ensuite distribuées dans l'intérieur de la galantine comme ci-après.

Faire, comme pour l'épaule de veau en galantine, une farce de viandes hachées ou farce simplifiée (495); en étaler sur la volaille une première couche ; disposer sur cette couche une rangée de lardons faits avec la chair de volaille extraite de la pièce même ; — une ou deux autres rangées de lardons de viande de veau ou filet de porc,— une ou deux de lard gras, — une ou deux de truffes noires coupées en quartiers, — une ou deux de jambon maigre. Le tout entremêlé de façon à varier les couleurs ; semer sur ces rangées une faible quantité de sel en poudre, — poivre et un soupçon d'épices.

Faire une nouvelle couche de farce, puis une autre rangée de lardons variés et semblable à la première. Continuer ainsi, jusqu'à ce que la volaille soit complètement remplie.

Terminer toute espèce de galantine par une couche de farce.

La volaille bien remplie, en rapprocher et coudre les chairs, en donnant à la galantine la forme d'un gros saucisson ; la rouler dans le linge qui se trouve dessous, et la ficeler solidement dans ce linge.

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle (707-708).

Volailles dures ou poules à la gelée[1].

716.— Opération préparatoire.—Habiller les poules

[1] La chair de ces poules ne peut être utilisée avec quelque avantage

et les trousser, pour entrée, les pattes en dedans (381-389), les emballer dans un torchon blanc de lessive, et les ficeler grossièrement dans ce torchon.

Opération culinaire. — Plonger les poules dans une gelée en fonction et déjà riche de principes substantiels afin que leur dissolution soit moins considérable.

Mais on ne peut ici les plonger dans le liquide bouillant et faire en cela usage de l'ébullition astringente, attendu qu'elles sont dures : il faudra donc retirer la gelée et attendre qu'elle soit froide ou presque froide pour commencer l'opération c'est-à-dire pour y plonger les poules.

Observer pendant sa marche la conduite de la théorie culinaire des grandes cuissons (349).

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (708), avec cette exception que l'on ne peut servir la volaille qu'entière ou découpée par quartiers.

Préparation modèle.

Poulets, Chapons, Poulardes, Volailles bouillies.

717. — Opération préparatoire. — Habiller suivant la méthode la pièce dont on s'occupe, la trousser pour entrée (381—389).

718. — Opération culinaire. — Plonger la pièce préparée comme ci-dessus dans le pot-au-feu en ébullition et déjà richement saturé de principes substantiels, afin d'observer en même temps l'ébullition astringente et l'équilibre de saturation qui concourent également à la conservation des sucs de la substance plongée (297-277)[1].

qu'en les faisant cuire comme ci-dessus ou en les convertissant en galantines ; mais les sucs qu'elles abandonnent pendant leur cuisson enrichissent considérablement l'extrait où elles sont plongées.

[1] Un volatile bouilli, quel qu'il soit, poulet ou volaille, chapon ou

719. — Dressage. — Tirer à l'aide d'une écumoire la pièce du pot-au-feu ; la tenir un instant suspendue le croupion en dessous, afin que le bouillon qu'elle contient puisse s'écouler ; la placer sur le plat, la déficeler et lui associer, comme au chapitre des associations culinaires, la sauce ou le ragoût qui lui convient d'après l'économie du dîner (643).

Volailles, Chapons, Poulardes en petit deuil.

720. — Opération préparatoire. — Habiller suivant la méthode la pièce dont on s'occupe et la trousser pour entrée (381-389).

Avec un morceau de bois appointi d'un bout, lui faire sur l'estomac une rangée de trous symétriquement disposés ; enfoncer dans chacun de ses trous une cheville carrée de truffe noire, entrée jusqu'à fleur de peau ; barder la pièce pour lui conserver toute sa blancheur.

Même. . . . . , ... Opération culinaire,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle (718-719).

Choisir de même au chapitre des associations culinaires la sauce ou le ragoût qui lui convient d'après l'économie du dîner (644).

Volailles, Chapons, Poulardes truffés bouillis.

721. — Opération préparatoire. — Vider (383) ; flamber légèrement (385), éplucher (386), parer (387), truffer (399), et trousser la pièce pour entrée (389).

poularde, vieux ou jeune, dur ou tendre, est convenablement cuit lorsqu'en lui pinçant l'aileron la chair fléchit entre les doigts, lorsque cette chair semble se détacher de l'os sous l'étreinte exercée sur elle.

La barder pour lui conserver toute sa blancheur (392).
Même...................... OPÉRATION CULINAIRE,
— .... DRESSAGE, — que dans la préparation modèle (718-719).

Choisir au chapitre des associations, la sauce ou le ragoût qui lui convient, suivant l'économie du dîner (645).

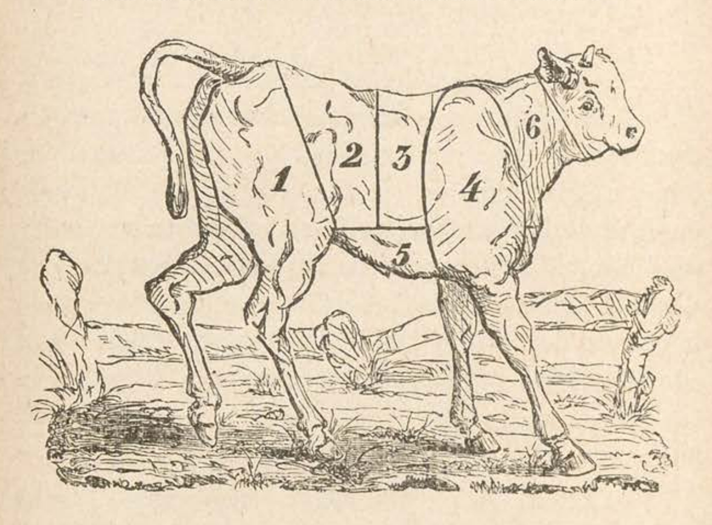
REMARQUE.

722.— Les pièces ci-dessus ont une odeur dominante, un goût caractéristique fortement tranché, provenant des truffes dont elles sont remplies, et qui, quoique d'une haute valeur culinaire, peut intervertir le goût propre de l'extrait. Il faut donc, au lieu de plonger ces volailles dans le bouillon comme nous l'avons fait jusqu'ici, en distraire dans un vase à part la quantité nécessaire à la cuisson de ces volailles, à moins que ces dernières ne soient en faible proportion comparative (517).

DEUXIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION.

LES CUISSONS A GRAND MOUILLEMENT[1].



VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES OU VEAU ET AGNEAU.

PREMIÈRE QUALITÉ.	DEUXIÈME QUALITÉ.
1. Cuissot.	4. Épaule.
2. Rognons et longe.	5. Poitrine.
3. Carré couvert.	6. Côtelettes découvertes.

PRÉPARATION MODÈLE.

Tête de veau au naturel.

724.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Séparer les deux mâchoires inférieures d'une tête de veau bien blanche et

[1] Sauf quelques rares exceptions, telles que cervelles, palais de bœuf, etc., les viandes noires temporatives et les viandes noires perma-

bien grasse[1], en faisant entre elles une incision profonde ; les dégager des chairs qui les recouvrent et les extraire complètement d'après la tête.

Désosser aussi la mâchoire supérieure jusqu'au-dessus des narines, et couper l'os en cet endroit.

Parer et ciseler les oreilles, et mettre la tête dégorger dans un grand baquet d'eau fraîche, que l'on renouvelle de temps en temps[2].

On peut dans l'hiver la laisser dégorger ainsi pendant une journée entière, mais dans l'été quelques heures peuvent suffire.

La blanchir suivant la méthode (429), la rafraîchir, puis l'égoutter ; la parer de nouveau pour la dépouiller des peaux blanchâtres qui se trouvent sous les lèvres et autour de la langue ; la frotter de citron, en évitant que le zeste de ce dernier ne touche la tête : ce qui donnerait à la viande un goût parfumé et désagréable ; couvrir le front de quelques bardes de lard gras et la plier dans un torchon dont on noue ensemble les quatre bouts.

725. — Opération culinaire. — Plonger dans un blanc pour viandes (480) en ébullition la tête ainsi préparée, couvrir hermétiquement le vase et laisser l'opération marcher doucement, suivant les prescriptions établies pour la conduite de ces opérations (352).

On s'assure de la cuisson de la tête lorsqu'en lui pinçant la lèvre elle cède facilement (260).

nentes, ou le bœuf, le mouton et le gibier, ne fournissent aucun aliment aux cuissons à grand mouillement. La raison qui les éloigne de ce mode de préparation est facile à comprendre, c'est que ces viandes, ayant toutes des sucs d'une certaine valeur culinaire, ne sauraient être traitées par un liquide dont le mérite est nul comme extrait.

[1] On dit qu'une tête de veau est grasse quand le cuir en est épais.

[2] Il vaut mieux faire dégorger la tête dans de l'eau fraîche que sur le feu, suivant la méthode (480), parce qu'il lui faut une trop grande quantité d'eau.

726. — Dressage. — Tirer la tête de son mouillement, la déballer sur un plafond, la nettoyer, lui faire sur le crâne une incision qui coupe les chairs jusqu'à l'os : aussitôt ces dernières se retirent, s'écartent et laissent à nu l'os qui recouvre la cervelle.

Entrer la pointe du couteau dans la jointure de cet os; l'enlever et mettre ainsi la cervelle à découvert.

Placer la tête sur un grand plat pisciforme et lui associer, comme au compte qui s'y rapporte, la sauce ou le ragoût qui convient à l'économie du dîner[1] (646).

Tête de veau en tortue.

727. — Opération préparatoire. — Désosser entièrement une tête de veau bien blanche et bien grasse (403) ; la faire, comme dans la préparation modèle (724), dégorger dans un grand baquet d'eau fraîche que l'on renouvelle de temps en temps ; la blanchir suivant la méthode (429); la rafraîchir, puis l'égoutter ; la sécher dans un linge, la découper le plus correctement possible en morceaux, grands de quinze à vingt centimètres carrés ; parer légèrement ces derniers ; les frotter avec un demi-citron, en évitant l'attouchement du zeste de celui-ci avec les morceaux de tête.

Opération culinaire. — Plonger les morceaux de tête ainsi préparés dans un blanc pour viandes (480) en ébullition, couvrir hermétiquement le vase, et laisser l'opération marcher doucement, suivant les prescriptions établies pour la conduite de ces opérations (352).

On reconnaît que la tête est suffisamment cuite lorsqu'en la pinçant elle cède facilement (260).

[1] En général, quand un mets a une certaine grosseur, il ne faut lui associer qu'une partie de la sauce ou du ragoût qu'on lui destine ; le reste est mis dans une saucière dont on le fait suivre.

Dressage.—[1] Tirer du mouillement, à l'aide d'une écumoire, chaque morceau de tête l'un après l'autre ; les placer bien égouttés sur le plat, et leur associer, comme au compte qui s'y rapporte, une sauce ou un ragoût[2] (648).

Tête de veau farcie.

728.— Opération préparatoire.— Désosser entièrement une tête de veau bien blanche et bien grasse (403), avoir grand soin de ne lui faire aucune blessure en la désossant, et de lui conserver les yeux. La faire, comme dans la préparation modèle, dégorger dans un grand baquet d'eau fraîche que l'on renouvelle souvent.

La blanchir suivant la méthode (429) ; la rafraîchir, puis l'égoutter ; la sécher avec un linge, la parer ou arrondir les oreillons et la dépouiller de cette pellicule blanchâtre qui se trouve sous les lèvres et autour de la langue.

Étaler sur la table la tête ainsi préparée, et la remplir d'une farce de viande, faite suivant les explications qui s'y rapportent (495), et dans laquelle on aura introduit une forte pincée de fines herbes hachées (508).

Disposer par couches cette farce en en remplissant la tête, et mettre sur chaque couche quelques rangées de truffes noires coupées en tranches et la langue de veau coupée en lardons.

Rassembler les chairs, en tâchant de rendre à la tête sa forme naturelle. La frotter de citron, lui couvrir le

[1] La tête ainsi préparée peut être servie en détail par un ou plusieurs morceaux à la fois, ce qui est d'une grande commodité pour les établissements.

On peut aussi dresser les morceaux en couronne autour d'une noix de veau piquée et glacée, comme nous verrons plus loin.

[2] La sauce que l'on choisit ordinairement pour cette préparation, c'est le ragoût à la financière.

front d'une bande de lard, et l'emballer dans un torchon blanc de lessive.

Opération culinaire. — Plonger la tête ainsi préparée dans un blanc pour viande en ébullition (480); couvrir hermétiquement le vase, et laisser l'opération marcher doucement, suivant les prescriptions établies pour la conduite de ces opérations (352).

Dressage. — Tirer la tête de sa cuisson ; la déballer sur un plateau, la dresser bien égouttée et la masquer d'un ragoût, comme au chapitre des associations (648).

L'entourer aussi de quelques grosses écrevisses cuites, et envoyer le reste du ragoût dans une saucière accompagnant la tête.

Oreillons de veau.

729. — Opération préparatoire. — Parer et ciseler les oreillons (404); les mettre dégorger et blanchir suivant la méthode (428-429), puis les rafraîchir.

Opération culinaire. — Les plonger dans un blanc pour viande en ébullition (480), et les laisser cuire doucement à vase bien clos suivant les lois de la théorie (352).

Dressage. — Les tirer de leur cuisson ou blanc ; les dresser bien égouttés sur le plat, et leur associer une sauce, un ragoût, une garniture, comme au chapitre des associations culinaires (647).

Pieds de veau.

730. — Opération préparatoire. — Refendre chaque pied en deux, en les coupant entre les doigts jusqu'à l'os, et en écartant ensuite chaque moitié, parer légèrement les bord des chairs qui viennent de quitter l'os ; les faire dégorger et blanchir suivant la méthode (428-429).

Opération culinaire. — Les pieds de veau ne sont pas

une préparation assez précieuse ni assez délicate pour qu'on se donne la peine de faire exprès pour eux un blanc pour viande (480); il suffit de les faire cuire dans de l'eau salée, — oignons entiers, — racines, — bouquet garni, — filet de vinaigre.

On peut aussi les plonger dans une gelée en fonction, si, 1° cette gelée est supposée manquer de gélatine collante; 2° si l'on a l'intention de les servir aussitôt après leur cuisson ou plus tard, mais panés et sur le gril.

Dressage. — Les égoutter de leur mouillement, les dresser sur le plat et leur associer une sauce ou un ragoût, comme au compte qui s'y rapporte (652).

Cervelles de veau ou d'agneau.

731. — Opération préparatoire. — Enlever avec précaution la pellicule nerveuse qui recouvre les cervelles et qui, si on la laissait, s'opposerait à la décharge sanguine; les faire dégorger et blanchir suivant la méthode (428-429).

Opération culinaire. — Distraire dans une casserole une certaine quantité de blanc pour viande (480), ou, à défaut de blanc, un peu du dessus de la marmite; relever ce dernier mouillement avec un filet de vinaigre; y plonger les cervelles et les faire mijoter couvertes pendant douze à quinze minutes.

Dressage. — Tirer les cervelles à l'aide d'une écumoire; les laisser s'égoutter, et les disposer convenablement sur le plat.

Choisir, au compte qui s'y rapporte, la sauce qui leur convient suivant l'économie du dîner (649)[1].

[1] Les cervelles de bœuf et de mouton traitées par les cuissons à grand mouillement se préparent de même.

VIANDES BLANCHES PERMANENTES.

732.—REMARQUE.— Parmi toutes les viandes blanches permanentes, il n'y a que le porc qui fournisse quelque aliment aux cuissons à grand mouillement.

Jambon de Mayence.

733.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Parer légèrement la surface noire de la chair vive du jambon, et surtout la graisse jaune qui existe souvent alentour, parce qu'en la laissant, cette dernière peut lui communiquer un goût de rance fort désagréable ; enlever l'os du quasi ; former un petit manche au bout de la jambe, puis le mettre dessaler à grande eau pendant une journée au moins, s'il est jeune, et davantage, s'il paraît avoir plus d'un an.

OPÉRATION CULINAIRE. — Le plonger, enveloppé d'un torchon blanc de lessive, dans une daubière contenant à large dose de l'eau froide non salée, — un petit paquet de foin, — carottes fendues en quatre, — oignons entiers. Laisser, doucement mijoter couvert pendant quatre petites heures.

On reconnaît que le jambon est cuit, lorsque sans grands efforts, on peut arracher le petit os qui avoisine le gros os de la jambe, celui qui forme le manche.

DRESSAGE. — Déballer le jambon et l'égoutter sur un plafond; enlever la couenne; parer correctement la graisse tout autour ; le glacer soigneusement au pinceau (430), et l'asseoir délicatement sur la garniture choisie, d'après l'économie du dîner, au compte qui s'y rapporte (650).

Passer au manche une riche bouffette de papier (507).

REMARQUE.

734.— Le jambon se sert aussi très souvent froid avec de la gelée : dans ce cas, il faut, après l'avoir fait cuire

comme ci-dessus, le laisser complétement refroidir dans son mouillement, le mettre tout emballé en presse dans une poissonnière un peu large ; puis, le jour du service, qui suit ordinairement celui de la cuisson du jambon, déballer ce dernier et le dresser rehaussé d'une brillante décoration de gelée[1].

[1] Nous verrons dans la cuisine transcendante l'art de décorer les grosses pièces froides.

TROISIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION.

LES PETITES CUISSONS.

VIANDES NOIRES TEMPORATIVES.

PRÉPARATION MODÈLE.

Ragoût de mouton aux navets[1].

735.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Découper régulièrement en morceaux de grosseur convenable les viandes de mouton que l'on destine au ragoût.

736. — OPÉRATION CULINAIRE. — Faire doucement frire ou passer les viandes dans un morceau de beurre frais et la graisse qu'elles rendent, en ayant soin de les remuer fréquemment.

Lorsqu'elles auront acquis cette belle couleur blonde dorée, égoutter, en penchant le vase sur lequel on place le couvercle pour arrêter les morceaux de viande, le liquide gras qui se trouve au fond ; poudrer ou singer le ragoût avec de la farine de gruau ; remuer pour bien mélanger et mouiller avec du bouillon ou simplement de l'eau,— sel, — oignons entiers, — bouquet garni (509).

[1] On emploie ordinairement pour cette préparation les débris de mouton ; mais, si l'on doit exprès acheter la viande, la poitrine est très convenable.

Le bœuf ne fournit aux petites cuissons aucune préparation directe ; les agents de cette série n'ont pas assez de puissance culinaire.

Laisser doucement bouillonner couvert, en remuant de temps en temps, suivant les prescriptions qui se rapportent à ce mode de préparations (354).

Préparer d'autre part une garniture de navets suivant les explications qui en sont données (627), avec cette petite modification, qu'il faut ici, après les avoir fait roussir au beurre, employer pour les cuire non pas du velouté, mais un peu de la sauce du ragoût que l'on distrait à cet effet.

737. — Dressage. — Rejeter le bouquet garni ; dresser le ragoût en pyramide et le masquer en faisant ruisseler tout autour une abondante pluie de navets d'or.

Placer fièrement sur le haut de la pyramide un oignon entier sauvé de la préparation.

Remarque.

738. — Cette préparation sert de modèle pour tous les ragoûts que l'on peut faire, soit avec des débris de veau, d'agneau ou abat de volaille.

On peut aussi, au lieu des navets ci-dessus, garnir ces ragoûts avec des carottes ou de gros pois verts, ou des pommes de terre, etc., le tout cuit avec la préparation même, en observant d'y mettre ces garnitures dans un moment qui fasse coïncider leur cuisson avec celle de la viande.

PRÉPARATION MODÈLE.

Bœuf à la poulette.

739. — Opération préparatoire. — Parer légèrement la viande cuite, pour la débarrasser des parties noires et

[1] Cette préparation sert à utiliser les dessertes de bœuf bouilli qui peuvent rester de la veille. Toutes préparations qui se composent de substances déjà cuites sont des préparations indirectes (320-321).

sèches qui se trouvent ordinairement sur les bords ; la découper correctement en tranches un peu larges et toutes dotées d'une égale portion de graisse.

740. — Opération culinaire. — Passer au beurre un peu d'échalotes et des fines herbes hachées ; ajouter de la farine ; laisser faire quelques tours ; mouiller avec du bouillon ; porter la sauce à l'ébullition en la remuant continuellement ; y joindre alors les tranches de bœuf ci-dessus.

Laisser quelques instants chauffer et mijoter couvert, en observant que la viande ne se brise pas ; — sel, quantité convenable.

741. — Dressage. — Lier la préparation suivant la quantité avec un ou plusieurs jaunes d'œufs soigneusement délayés avec un morceau de beurre frais et un filet de vinaigre blanc (437-438).

Vérifier l'assaisonnement et dresser en couronne.

Bœuf en matelote.

742. — Opération préparatoire. — Comme dans la préparation ci-dessus (739).

Opération culinaire. — Faire cuire et légèrement roussir au beurre frais des oignons émincés en quantité proportionnée à celle du bœuf ; — un peu de farine. Laisser cette dernière frire quelques instants dans le beurre ; mouiller avec du vin rouge ; remuer la sauce, jusqu'à ce qu'elle bouille ; lui laisser jeter quelques bouillons, et ajouter les tranches de bœuf.

Laisser doucement chauffer et mijoter couvert, en observant que la viande ne se brise pas.

On peut y joindre quelques garnitures, comme champignons cuits ou truffes noires, escalopées et légèrement sautées au beurre. — Vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Dresser les tranches en couronne, finir la sauce au beurre, et en masquer la préparation.

Blanquette de palais de bœuf.

743. — Opération préparatoire. — Couper, avec un emporte-pièce du diamètre d'un écu de cinq francs, les palais de bœuf cuits et mis en presse (513), ou les diviser simplement, à l'aide d'un couteau, en morceaux carrés d'une grandeur régulière.

Opération culinaire. — Placer dans une casserole un peu de velouté ou un peu de roux blanc, étendre le velouté ou mouiller le roux, de façon à obtenir, dans l'un ou l'autre cas, une sauce peu liée. Porter cette dernière à l'ébullition en la remuant toujours ; un peu de champignons ou de truffes escalopées, faire jeter quelques bouillons, y joindre les morceaux de palais mis en réserve; laisser doucement chauffer et mijoter couvert.

744. — Dressage. — Lier la préparation suivant sa quantité avec un ou plusieurs jaunes d'œufs délayés avec un morceau de beurre frais et un filet de vinaigre. Vérifier l'assaisonnement et dresser, masquée de la sauce et des tranches de truffes noires, la blanquette en pyramide.

Remarque. — On peut aussi verser cette préparation dans une croûte de pâté chaud[1].

Palais de bœuf à la béchamel.

745. — Opération préparatoire. — Comme dans la préparation ci-dessus (743).

Opération culinaire. — Mettre dans une casserole un

[1] Quand on n'a besoin que d'une croûte de pâté, il vaut mieux la prendre chez le pâtissier que de la faire soi-même.

morceau de beurre frais, un peu de farine ; laisser frire doucement quelques instants ; mouiller avec du lait ; porter la sauce à l'ébullition en la remuant continuellement.

Ajouter alors les morceaux de palais de bœuf, — sel ; laisser chauffer et mijoter couvert.

Dressage. — Comme ci-dessus (744).

Gras-double à la poulette.

746. — Opération préparatoire. — Couper, après l'avoir légèrement ratissé, le gras-double en morceaux, à forme de losange ou à forme carrée longue.

Opération culinaire. — Placer le gras-double, pour lui faire rendre son eau, dans une casserole basse avec un peu de bouillon, l'y maintenir chaud et couvert pendant quelques instants.

Mettre dans une autre casserole un peu de velouté[1] ; étendre ce dernier avec un peu de bouillon ; le porter à l'ébullition en le remuant continuellement.

Quelques garnitures, comme truffes, champignons ; laisser jeter un ou deux bouillons, pour bien délayer la sauce, y joindre alors le gras-double que l'on tire de son mouillement, à l'aide d'une écumoire, et que l'on place bien égoutté dans la sauce ainsi préparée ; sel, poivre.

Laisser mijoter couvert pendant quelques instants, vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme ci-dessus (744).

Émincé de gigot[2].

747. — Opération préparatoire. — Découper en belles tranches minces et de grandeur régulière les chairs

[1] On peut toujours remplacer le velouté par un morceau de roux d'une production correspondante.

[2] Cette préparation sert particulièrement à utiliser les dessertes.

d'un gigot rôti ; les parer légèrement pour les débarrasser des parties noires qu'elles peuvent avoir.

Opération culinaire. — Mettre dans une casserole basse ou sautoir une certaine quantité de jus de rôti ; que ce jus ne soit ni trop salé ni trop noir, ou, à défaut de jus, un peu de bouillon et un morceau de glace de viande ; porter ce mouillement à l'ébullition. S'il se compose de bouillon et de glace, il faut attendre que celle-ci soit bien dissoute ; retirer la casserole et y placer, les unes à côté des autres, les tranches de rôti ci-dessus ; couvrir le vase et maintenir chaud sans bouillir.

Il faut même, si la préparation doit rester au chaud plus de dix ou douze minutes, que la température du jus n'excède pas cinquante à soixante degrés, c'est-à-dire à peu près la moitié de celle qu'il lui faudrait pour bouillir.

Dressage. — Dresser bien chaudes les tranches en couronne et mettre, élevée en rocher au milieu du plat, la garniture qui convient à l'économie du dîner (658).

Hachis de mouton ou de bœuf.

748. — Opération préparatoire. — Rassembler les débris de mouton ou de bœuf, soit bouillis, soit rôtis ; en ôter soigneusement toutes les parties nerveuses ; hacher fin et recueillir momentanément sur un plat ou assiette.

Opération culinaire. — Placer dans une casserole sur le feu un morceau de beurre frais, — oignons hachés ; faire doucement cuire et légèrement roussir ; — fines herbes hachées ; encore un ou deux tours, — un peu de farine ; laisser quelques instants frire cette dernière avec le reste de l'assaisonnement.

Ajouter alors la viande hachée, remuer régulièrement, étendre avec un peu de bouillon ; — sel, — poivre. Lais-

ser mijoter quelques instants en remuant de temps en temps. Vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

DRESSAGE. — Dresser en rocher[1].

VIANDES NOIRES PERMANENTES.

GIBIERS DE POIL. — PREMIÈRE FAMILLE.

Civet de lièvre[2] ou de chevreuil[3].

747. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Écorcher, vider et découper le lièvre (408-409), en recueillir séparément les morceaux et le sang.

OPÉRATION CULINAIRE. — Mettre dans une casserole sur le feu un morceau de beurre frais, ajouter de la farine, moins qu'il n'en peut absorber; laisser aller à petit feu dix à quinze minutes, — un peu de lard maigre coupé en gros dés; laisser ce dernier frire avec le roux quelques instants; y joindre le lièvre découpé, en commençant par les morceaux les plus durs, comme ceux des cuisses et des épaules; faire revenir quelques instants dans le roux en remuant souvent; mouiller avec du vin rouge bien coloré, celui de Bordeaux ou de Bourgogne par exemple[4],

[1] Dresser en rocher, c'est former sans aucune enjolivure un petit tas élevé au milieu du plat.

[2] Les meilleurs lièvres sont ceux qui n'ont pas encore atteint leur entier développement; ceux qui ne sont pas accouplés, on les appelle lièvres trois quarts.

[3] Les parties de cet animal que l'on met en civet sont ordinairement les plus inférieures, comme poitrine, épaules, etc.

[4] Ce serait en pure perte que l'on choisirait du vin vineux pour ces sortes de préparations, car l'ébullition en favorise complètement la spirituosité.

et un peu de bouillon, — sel, — poivre, — oignons entiers, — bouquet garni (509).

Laisser mijoter couvert, en remuant de temps en temps, suivant la loi de ces préparations (354).

Le civet cuit, en tirer, à l'aide d'une écumoire, les morceaux de lièvre et les oignons que l'on dépose dans un autre vase; joindre le sang du gibier à la sauce restée dans la casserole; régulariser cette sauce, la finir au beurre frais, bien moelleuse et d'un bon sel, la passer au tamis sur le civet transvasé (432).

Dressage. — Dresser, masquée de la sauce, la préparation en pyramide.

750. — Remarque. — On peut aussi promener tout autour du civet, dressé comme ci-dessus, un majestueux cordon d'oignons glacés (626).

Dans ce cas, le civet devra être peu saucé et accompagné d'une saucière remplie.

GIBIERS DE PLUME. — DEUXIÈME FAMILLE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Perdrix ou Faisans aux choux.

751. — Opération préparatoire. — Habiller et trousser, pour entrée, le gibier dont on s'occupe (381-389).

Éplucher des choux; les échauder et les rafraîchir suivant la méthode (460-461); les égoutter, les presser dans ses mains pour en chasser toute l'eau; les marquer dans une casserole foncée de lard gras, en commençant par une première couche de choux, et le gibier sur cette couche, puis une seconde couche, et ainsi de suite.

Assaisonner au fur et à mesure avec sel et poivre, en observant de mettre un peu moins de ces ingrédients sur

les couches inférieures que sur celles du haut, parce qu'en se réduisant le mouillement se charge de sel et en imprègne davantage les couches du bas.

752. — Opération culinaire. — Passer au tamis sur les choux un peu du derrière de la marmite ; que ces choux soient à peine baignés ; les couvrir d'un rond de papier beurré, et le couvercle sur la casserole, laisser doucement mijoter et bien couvert.

Il ne faut pas remuer les choux à la cuiller, mais imprimer à la casserole un mouvement circulaire qui fasse tourner les choux dans le vase et indique par là qu'ils ne sont pas attachés au fond.

On s'assure que le gibier est cuit, lorsqu'en lui pinçant la cuisse la chair cède facilement sous l'étreinte (260).

753. — Dressage. — Tirer le gibier de la casserole, l'égoutter sur un couvercle ou tout autre chose, le déficeler, régulariser les choux (432) ; mettre sur le plat une suffisante quantité de ces derniers, en observant de les presser avec l'écumoire contre les parois de la casserole pour les égoutter. Coucher, renversé sur le dos, le gibier au sommet de cette montagne de choux, dont on peut hérisser les flancs avec quelques fraîches tranches de saucisson vieux de Lyon, coupées bouillantes en sortant de cuisson.

VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES.

PRÉPARATION MODÈLE.

Tendrons de veau en blanquette.

754. — Opération préparatoire. — Découper les tendrons en morceaux d'une grandeur convenable, un peu

plus longs que larges, les faire dégorger et blanchir suivant la méthode (428-429).

Passer au tamis, dans une terrine, leur eau de blanchiment, ou celle dans laquelle ils viennent de jeter un bouillon; les rafraîchir ou remplacer, dans la casserole, l'eau chaude qui vient d'être enlevée par de l'eau fraîche ; les laver dans cette dernière en les y remuant avec la main, les égoutter sur un linge.

755.—Opération culinaire.—Mettre dans une casserole, bien essuyée, un morceau de beurre frais, ajouter les tendrons bien égouttés ; les laisser légèrement revenir sans prendre couleur, y joindre suffisante quantité de farine; mélanger le tout sans briser les tendrons, et mouiller avec l'eau de blanchiment mise en réserve[1]; — sel, — oignons entiers, — petit bouquet garni (509).

Laisser mijoter couvert, en remuant de temps en temps, avec la précaution de ne point briser les tendrons (354).

On peut joindre à cette préparation des garnitures, comme champignons (490)[2]; petits oignons blancs échaudés (460), en observant d'ajouter ces derniers au ragoût de façon que leur cuisson s'achève en même temps que celle de la viande.

Passer et régulariser la préparation (432).

756. — Dressage. — Lier la blanquette, suivant sa quantité, avec un ou plusieurs jaunes d'œufs mélangés d'un morceau de beurre frais et d'un filet de vinaigre.

Vérifier l'assaisonnement et dresser en pyramide, convenablement masqué de sauce et flanquée des garnitures de la préparation.

[1] On peut aussi se servir de bouillon pour mouiller cette blanquette.

[2] Quand nous parlons d'employer des champignons, ce sont toujours des champignons cuits, à moins de stipulation contraire.

757. — Poitrine de veau ou d'agneau en blanquette. — Se préparent et se dressent en tout point comme ci-dessus, préparation modèle (754-755-756).

Remarque.

758. — Il arrive aussi que les blanquettes complètement achevées sont parfois débarrassées et mises à refroidir : ceci a lieu quand on veut les faire passer sous les lois d'une autre série de cuisson, telle que la friture, pour y subir de nouvelles transformations, comme nous verrons plus loin. Dans ce cas, les garnitures doivent être rejetées.

PRÉPARATION MODÈLE.

Rôtis de veau ou d'agneau convertis en blanquette.

759. — Opération préparatoire. — Parer soigneusement la viande pour la débarrasser des peaux colorées qui la recouvrent; la découper en tranches régulières que l'on recueille momentanément sur une assiette.

760. — Opération culinaire. — Faire doucement cuire et faiblement roussir au beurre frais ; échalotes et fines herbes hachées ; ajouter un peu de farine ; laisser celle-ci quelques instants frire dans l'assaisonnement sans se colorer ; mouiller avec du bouillon, porter la sauce à l'ébullition en la remuant toujours; y joindre, si cela se peut, quelques champignons (490); laisser jeter un nouveau bouillon; ajouter les tranches des viandes mises en réserve.

Couvrir la casserole et maintenir chaud sans bouillir, parce que toute viande rôtie se durcit en bouillant.

761. — Dressage. — Chauffer la préparation jusqu'à un point voisin de l'ébullition; la lier, suivant sa quantité, avec un ou plusieurs jaunes d'œufs mélangés d'un

morceau de beurre frais et d'un filet de vinaigre (438-439) Dresser en couronne.

La sauce doit masquer, sans pourtant être trop épaisse, et les garnitures, s'il y en a, doivent être apparentes.

Oreillons, pieds, tête de veau en blanquette.

762.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE. – Découper en morceaux de grosseur convenable la viande dont on se sert; que cette dernière soit bien égouttée du mouillement de sa cuisson, qui y reste ordinairement adhérent.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,

— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle (760-761).

Toutefois il n'y a pas ici d'inconvénient à ce que la blanquette ne mijote, à moins que les viandes dont elle se compose ne soient déjà suffisamment cuites ; dans ce cas, elles pourraient se briser, mais ne durciraient pas, n'ayant pas été rôties préalablement.

VIANDES BLANCHES PERMANENTES.

Fricassée de poulet au naturel.

763.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE. —Découper les poulets suivant la méthode (396) ; placer les morceaux dans la casserole destinée à l'opération ; les faire dégorger et blanchir (428-429) dans une quantité d'eau amplement suffisante.

Passer au tamis, dans une terrine, la dernière eau de blanchiment, celle où les poulets viennent de jeter un

bouillon ; les rafraîchir ou remplacer dans la casserole l'eau chaude qui vient d'être enlevée par de l'eau fraîche; les laver dans cette dernière en les y remuant avec la main ; les égoutter sur un linge blanc.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (755-756).

On peut aussi, comme dans la préparation modèle et suivant les mêmes prescriptions, enrichir la fricassée de poulets des garnitures semblables.

Fricassée de poulets à la financière.

764.—L'OPÉRATION PRÉPARATOIRE et l'OPÉRATION CULINAIRE de cette fricassée sont les mêmes que pour celle au naturel ci-dessus (763), avec cette différence qu'il faut après l'avoir passée et régularisée (432), y joindre des garnitures, telles que champignons cuits (490), crêtes préparées (501), truffes noires brossées (398) et coupées en liards, etc., faisant, pour chauffer ces garnitures, légèrement frissonner la fricassée couverte.

DRESSAGE. — Lier la sauce comme dans la préparation modèle (756). Dresser la fricassée en pyramide, les plus beaux morceaux étalés en montre; masquer de la sauce et d'une avalanche de garnitures ; entourer de quelques grosses écrevisses cuites et arrangées debout ; — couronner la préparation d'un beau ris de veau piqué et glacé en gerbe d'or.

Fricassée de poulets à la minute.

765. — Cette fricassée est la même que celle au naturel ci-dessus, — (763), avec cette différence que l'on

procède à l'*opération culinaire* aussitôt après avoir découpé les poulets, supprimant ainsi le dégorgement et le blanchiment qui se trouvent dans l'*opération préparatoire*.

Fricassée de poulets à la chevalière simplifiée.

766. — Opération préparatoire. — Découper les poulets avec suppression de l'estomac (397), au bénéfice des filets, qui restent alors tout entiers ; détacher les ailerons de ces derniers ; les parer et les aplatir légèrement avec la lame de son couteau, que l'on aura préalablement trempée dans l'eau pour l'empêcher de s'y coller.

Les piquer de lard fin (377-379), puis les coucher dans un sautoir où l'on aura étalé un morceau de beurre frais, les couvrir d'un rond de papier beurré.

Placer dans une autre casserole le reste des membres du poulet, lesquels comprennent seulement les cuisses, les ailerons, le cou et la carcasse, les faire dégorger et blanchir (428-429) ; passer au tamis dans une terrine la dernière eau de blanchiment ; les laver et les égoutter sur un linge.

Opération culinaire de la fricassée. — Comme dans la préparation modèle (755).

Opération extra-culinaire (339). — Glisser sur le feu le sautoir aux filets ; laisser, suivant les explications données dans la conduite des sautés (373), doucement frire ces derniers dans le beurre, leur faire prendre à découvert un peu de couleur au four et les glacer soigneusement au pinceau (430).

Dressage. — Lier la fricassée comme dans la préparation modèle (756), la dresser en pyramide, mettant en évidence ses plus beaux morceaux ; masquer avec la sauce et les garnitures, s'il y en a, et flanquer le tout en

plaçant alternativement et debout, un filet piqué et perlé d'or et une grosse écrevisse écarlate ; arborer sur le haut de la pyramide une mappemonde de truffes noires, surmontée d'un étendard blanc de crêtes de coq.

Volailles au riz.

767. — Opération préparatoire. — Habiller et trousser pour entrée une volaille jeune, tendre et bien blanche (381-389).

Placer, bien choisie, une certaine quantité de riz dans une casserole de grandeur convenable, le laver à plusieurs eaux et le blanchir (561).

Opération culinaire. — Relâcher sur le riz assez de bouillon pour le faire cuire un peu serré ; que ce bouillon soit limpide, mais ne soit pas trop dégraissé ; laissser quelque temps mijoter couvert, et n'y ajouter la volaille que juste au moment où sa cuisson pourra coïncider avec celle du riz.

Observer que la pièce soit d'abord placée dans le riz du côté du dos, puis la retourner au bout de quelques instants, afin que la cuisson, en s'achevant sur l'estomac, la maintienne blanche ; semer dessus quelques grains de sel en poudre ; que le croupion soit toujours maintenu dans une position un peu plus élevée que le reste du corps, afin que le liquide qui se rassemble dans l'intérieur et qui est rouge ne puisse s'écouler dans le riz, ce qui le tacherait.

On reconnaît que la volaille est cuite lorsqu'en lui pinçant l'aileron la chair cède facilement.

Dressage. — Tirer et égoutter la volaille sur un plat à part, puis avec une cuiller à pot dégraisser le riz ; le remuer, avec précaution de ne pas le briser, mais simplement pour le mélanger avec le mouillement nécessaire au relâchement dont il a besoin.

En mettre sur le plat la quantité convenable. Déficeler la volaille, l'égoutter en la penchant du côté du croupion, et la coucher sur le riz, délicatement renversée sur le dos.

On peut, la volaille dressée, environner cette neige alimentaire d'un petit filet de jus couleur d'or.

Pigeons aux choux.

768. — En tout point semblable à la préparation modèle qui s'y rapporte (751-752-753).

Lapereau en gibelotte.

769. — Opération préparatoire. — Écorcher, vider et découper le lapin suivant la méthode (408-409) ; laver les morceaux à l'eau fraîche pour en ôter le sang ; les égoutter sur un linge blanc.

Opération culinaire. — Mettre dans une casserole du beurre frais et un morceau de lard coupé en gros dés ; laisser ces derniers frire quelques instants dans le beurre; ajouter le lapereau découpé; faire doucement revenir sans prendre couleur ; singer[1] ; remuer jusqu'à ce que l'amalgame ou l'absorption de la farine par le beurre soit complet ; mouiller avec du vin blanc sec et une double quantité de bouillon ; remuer souvent, pendant que la sauce s'élève à l'ébullition, afin d'empêcher celle-ci de se grumeler ; — sel, — poivre, — bouquet garni (509).

Laisser mijoter couvert, en remuant de temps en temps (354).

On peut aussi, et suivant les mêmes prescriptions, enrichir la gibelotte des mêmes garnitures que celles employées dans la préparation modèle (755).

[1] Expression culinaire signifiant poudrer avec de la farine.

Passer et régulariser la présente préparation (432).

Dressage. — Comme dans la préparation modèle (756).

Lapereau aux fines herbes.

770. — Opération préparatoire. — Comme dans la préparation ci-dessus (769).

Opération culinaire. — Faire doucement cuire et roussir au beurre — échalottes et fines herbes hachées, en observant de mettre dans le beurre les échalottes un peu avant les fines herbes ; ajouter le lapereau découpé ; le faire revenir quelques instants ; mouiller avec un verre de vin blanc sec ; laisser doucement mijoter couvert, et entre deux feux ; — sel, — champignons (490), — truffes noires émincées, etc.

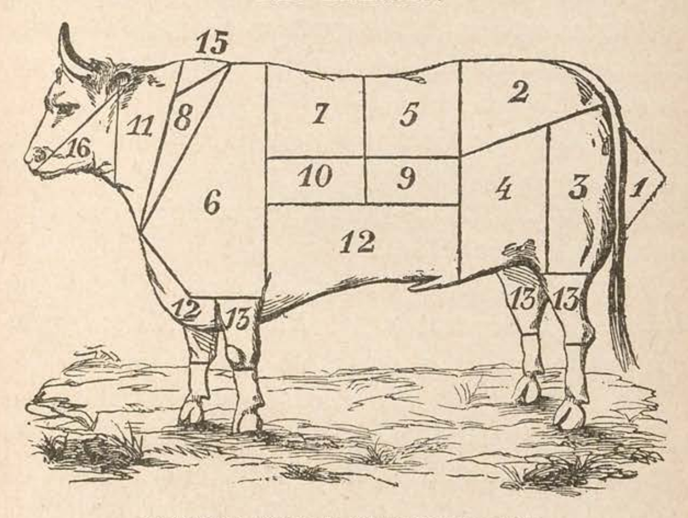
Le lapereau cuit, y joindre un peu de velouté ou de roux (595), agiter la casserole, pour que le mouillement de la préparation s'unisse à la sauce, — un morceau de glace de viande. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Dresser en pyramide et à sec ; remuer et régulariser la sauce restée dans la casserole (432) ; la finir au beurre et, moelleuse, veloutée, en masquer la préparation.

QUATRIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION.

LES BRAISES.



VIANDES NOIRES TEMPORATIVES [1].

PREMIÈRE QUALITÉ.

1. Tende de tranche.
2. Culotte.
3. Gîte à la noix.
4. Tranche grasse.
5. Aloyau.

DEUXIÈME QUALITÉ.

6. Paleron.
7. Côtes.
8. Talon du collier.
9. Bavette d'aloyau.
10. Plat de côtes découvertes.

TROISIÈME QUALITÉ.

11. Collier.
12. Pis.
13. Gîte.

QUATRIÈME QUALITÉ.

15. Surlonge.
16. Joues.
17. Queue.

[1] Les viandes noires temporatives sont le bœuf et le mouton.

PRÉPARATION MODÈLE.

Aloyau braisé entier.

771.— Opération préparatoire.— Choisir un aloyau bien couvert de graisse, que les chairs en soient marbrées ou veinées; enlever l'excès de graisse qui entoure le filet mignon (69); dégager avec le couteau l'échine ou chaîne osseuse qui borde l'aloyau dans toute sa longueur ; scier cette échine sans endommager la pièce.

Enlever aussi un gros os appelé coquille, qui se trouve caché sous la tête du filet mignon ; c'est-à-dire au gros bout de l'aloyau.

Parer légèrement le filet mignon ou le dépouiller de sa peau nerveuse ; le piquer çà et là, ainsi que l'aloyau, avec de gros lardons faits de jambon gras et maigre et légèrement assaisonnés (378-380).

Faire avec la pointe du couteau plusieurs trous à la bavette ; la battre avec le plat du couperet ; la rouler sur elle-même, en la rapprochant du filet mignon.

Rassembler sur un linge blanc, étendu sur la table, une certaine quantité de la graisse enlevée sur l'aloyau ; la recouvrir avec l'autre bout du linge, et la battre ainsi enfermée avec le plat du couperet de façon à en former une abaisse mince et longue comme la pièce ; masquer le filet mignon avec cette bande de graisse ; ficeler l'aloyau solidement et de manière à lui donner une forme légèrement bombée en dessus.

Marquer suivant la méthode l'aloyau dans un vase de grandeur convenable (427).

772.—Opération culinaire.—Faire partir l'opération sur le feu, et la conduire pendant la cuisson conformément aux explications de la théorie qui s'y rapporte (356).

L'opération terminée, régulariser la sauce (435).

773. — Dressage. — Placer majestueusement l'aloyau sur un grand plat pisciforme, et lui associer comme au compte qui lui appartient la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (661).

774.— Remarque.— Il faut toujours, quand on dresse une viande braisée et que cette viande est associée à une garniture, faire entrer dans cette dernière un peu du fond régularisé ou demi-glace restée dans la casserole de l'opération, et arroser aussi la surface de la viande avec ce même fond.

Côtes de bœuf braisées.

775. — Opération préparatoire. – Choisir les premières côtes d'un beau pan de bœuf; les parer convenablement et couper les os anguleux qui forment l'échine, marquer les côtes, suivant la méthode, dans un vase de grandeur convenable (427).

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (661).

Culotte de bœuf braisée[1].

776.—Opération préparatoire.—Désosser la culotte de bœuf et lui donner une tournure, une forme convenable[2]. La ficeler solidement, et la marquer suivant la méthode qui convient aux braises (427).

[1] Il faut de toute nécessité que la culotte de bœuf que l'on veut braiser soit de première qualité, ce qui se reconnaît à une teinte rouge grenat marbrée de nuances grasses.

[2] Une formeallongée dans de justes proportions est celle qui convient.

Même...................... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (661).

Filet mignon de bœuf braisé.

777.— Opération préparatoire. — Parer soigneusement un filet de bœuf (407); le piquer intérieurement de gros lard, ou, ce qui vaudrait mieux, de gros lardons faits avec du jambon gras et maigre (378-380).

Le marquer suivant la méthode (427).

Même...................... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie ou à l'ordonnance du dîner (662).

Langue de bœuf braisée.

778.— Opération préparatoire. — Parer la langue ou la débarrasser de son cornet et des chairs pendantes qui tiennent quelquefois au gros côté ; la blanchir sans dégorgement préalable et en portant plus promptement qu'à l'ordinaire l'eau de blanchiment à l'ébullition (429) ; lui laisser jeter quelques bouillons, et n'arrêter l'opération qu'après s'être bien assuré que la pellicule qui recouvre la langue peut être enlevée facilement.

Retirer alors la langue et la mettre refroidir dans l'eau, puis l'égoutter, la gratter avec le tranchant du couteau pour en faire partir la pellicule ci-dessus. La piquer en

travers avec de gros lardons faits avec du lard gras ou du jambon (378-380). La refendre en deux parties égales, mais sans séparer entièrement ces dernières ; l'ouvrir de façon que les deux moitiés séparées, mais réunies par un reste de chair qui n'a pas été coupé, représentent assez bien la forme d'un cœur.

La marquer suivant la méthode (427).

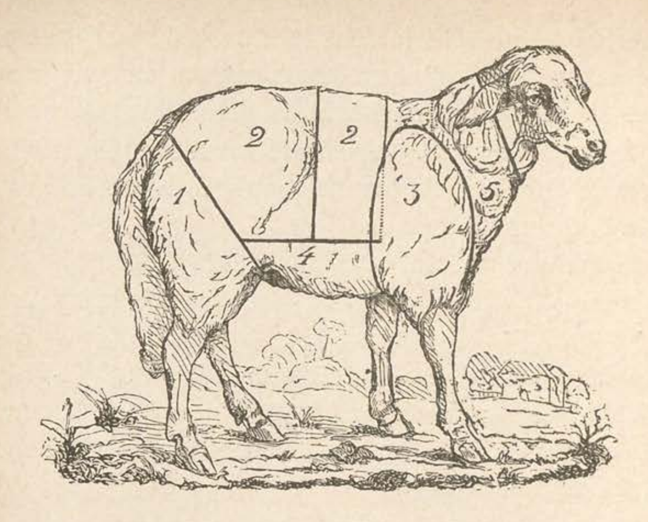
Même .... OPÉRATION CULINAIRE,
— .... DRESSAGE, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie ou à l'ordonnance du dîner (663).

REMARQUE.

779. — Lorsque la langue est destinée à être servie avec une sauce, celle qui lui convient le mieux est la suivante, que l'on prépare en régularisant le fond de la langue dans la casserole même de l'opération.

780. — SAUCE A LA LANGUE DE BOEUF. — La langue étant tirée et le fond de l'opération détaché et passé comme dans la régularisation qui s'y rapporte (435), mettre dans ce fond — échalottes et fines herbes hachées ; laisser faire quelques tours ; ajouter — truffes, — champignons, — cornichons coupés en petits dés, — câpres hachées ; remuer avec une cuiller de bois. Un peu plus tard, y joindre vin blanc sec, — velouté, — bouillon ; laisser quelques instants travailler et réduire la sauce. Ramenée au point de consistance et d'étendue qui lui conviennent, en vérifier l'assaisonnement, la finir au beurre frais, et en masquer la langue, si celle-ci est dressée, ou remettre la langue dans cette sauce, si le moment du service n'est pas encore venu.



VIANDES NOIRES TEMPORATIVES.

PREMIÈRE QUALITÉ.	DEUXIÈME QUALITÉ.	TROISIÈME QUALITÉ.
1. Gigot.	3. Épaule.	4. Poitrine.
2. Carrés.		5. Collier.

Gigot de mouton braisé.

781.— Opération préparatoire. — Désosser, par des moyens à peu près semblables à ceux expliqués pour le désossement de l'épaule de veau (406), un gigot de bonne qualité : ce qui se reconnaît lorsqu'il est court de jarret, rond dans son épaisseur et pourvu de graisse blanche vers la queue.

Couper la jambe au-dessus du jarret, et y former un petit manche. Piquer l'intérieur du gigot de gros lard assaisonné (379-380), en observant que la lardoire n'en atteigne pas la surface, qui ne doit porter la trace d'aucune blessure ; parer légèrement les parties saillantes ; rassembler les chairs ; ficeler et donner bonne grâce à la pièce ; la marquer suivant la méthode (427).

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie ou à l'ordonnance du dîner (664).

J'aime mieux un tendre gigot
Qui, sans pompe et sans étalage,
Se montre avec un entourage
De laitue ou de haricots.
Gigot recevez mon hommage;
Souvent j'ai dédaigné pour vous,
Chez la baronne ou la marquise,
La poularde la plus exquise,
Et la perdrix aux choux.

Berchoux.

Quartier de mouton braisé[1].

782.—Opération préparatoire.—Détacher avec précaution et de chaque côté les chairs d'avec la chaîne d'os qui borde la selle dans sa longueur; couper proprement cette chaîne d'os à l'aide d'un couperet ou d'une scie; ramener sur elle-même la bavette ou le flachet; parer le gigot avec soin, lui faire un manche au-dessus du jarret; le piquer intérieurement de gros lard (378-380), en observant de ne point en attaquer la surface avec la lardoire; le ficeler en lui donnant une forme agréable.

La marquer suivant la méthode dans un vase de forme allongée (427).

[1] Le quartier de mouton, comme celui d'agneau ou de chevreuil, c'est le gigot uni à la selle, c'est-à-dire le gigot s'étendant jusqu'aux premières côtes. Le quartier sera entier si on laisse réunis les deux gigots et les deux selles.

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (664).

Selle de mouton braisée[1].

783.—Opération préparatoire.—Enlever la pellicule ou peau mince et luisante qui recouvre la selle; ôter aussi l'excès de graisse qui se trouve ordinairement à l'intérieur, séparer proprement et de chaque côté les chairs qui tiennent à l'échine[2]; détacher celle-ci avec une scie ou le couperet; ramener sous la selle la bavette ou flachet, que l'on fixe en cet endroit avec de la ficelle et une aiguille à brider.

Marquer, suivant la méthode, la selle dans une casserole de grandeur convenable (427).

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (664).

Épaule de mouton braisée

784.—Opération préparatoire. Désosser l'épaule suivant les prescriptions établies pour l'épaule de veau (406);

[1] La selle de mouton est la partie de cet animal qui s'étend depuis les gigots jusqu'aux premières côtes. Cette partie est ordinairement refendue par le milieu de l'échine et forme deux morceaux d'égale grosseur; mais on peut au besoin la laisser entière et anticiper même sur les carrés et sur les gigots pour la rendre plus grosse.

[2] Nous supposons ici une selle de mouton refendue.

la piquer intérieurement de gros lardons dûment assaisonnés (378-389), en observant de ne point en blesser la surface avec la lardoire ; rassembler les chairs et rouler l'épaule en forme de gros saucisson.

La marquer suivant l'usage des braises (457).

Même.. . . . . , ... OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE — que dans la préparation modèle (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (664).

VIANDES NOIRES PERMANENTES.

GIBIERS DE POIL. - PREMIÈRE FAMILLE.

Quartier de Chevreuil, de Sanglier, de Lièvre piqués, braisés[1].

785.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Écorcher et vider le lièvre (408-409), en couper le derrière ras la poitrine immédiatement au-dessus des rognons.

Les quartiers de chevreuil et de sanglier se trouvent d'ordinaire tout découpés dans le commerce.

Rogner le bout des pattes ; les réunir en les passant l'une dans l'autre sous le nerf qui se trouve au-dessus du jarret, et que l'on a eu soin de détacher à cet effet; les fixer dans cette position à l'aide d'une aiguille à brider[2].

[1] Le quartier de lièvre, ou train de derrière, se compose ordinairement de toute la partie postérieure de l'animal, c'est-à-dire des deux cuisses et de tout le dos jusqu'à la poitrine ; tandis que les quartiers de chevreuil et de sanglier sont ordinairement séparés en deux.

[2] Cela s'applique bien entendu aux quartiers composés de deux gigots.

Piquer soigneusement les cuisses et le dessus du quartier avec du lard fin (377-379), et le mariner suivant la méthode (412-413).

Marquer suivant les prescriptions qui s'y rapportent le quartier dans un vase de forme convenable (427).

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de la série (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce qui convient à l'économie du dîner (685).

GIBIERS DE PLUMES. — DEUXIÈME FAMILLE.

Cailles, Perdrix, Faisans piqués, braisés.

786. — Opération préparatoire. — Habiller et trousser, pour entrée, le gibier dont on s'occupe (381-389).

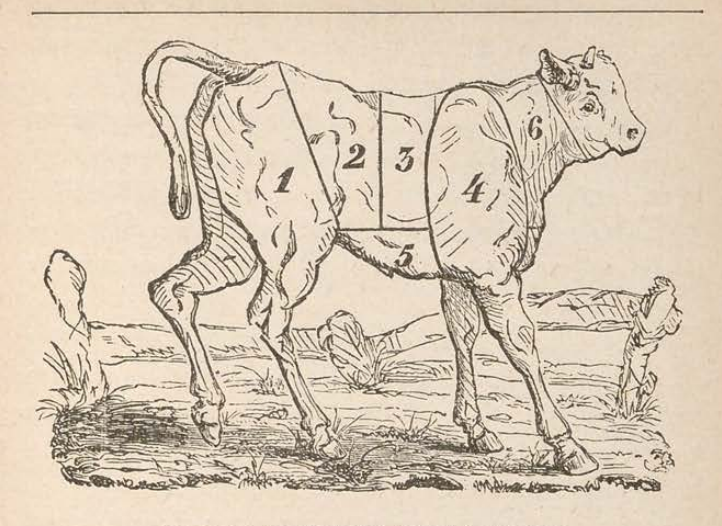
Le piquer sur l'estomac avec du lard fin (377-379), et le marquer suivant l'usage des braises (427).

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir au chapitre qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (665).

[1] Quand ces gibiers sont destinés à être braisés, il faut les laisser moins de temps en marinade, le lièvre peut, jusqu'à un certain point, se passer de marinage.



VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES.

PREMIÈRE QUALITÉ	DEUXIÈME QUALITÉ.
1. Cuissot.	4. Épaule.
2. Rognons et longe.	5. Poitrine.
3. Carré couvert.	6. Côtelettes découvertes.

Fricandeaux braisés.

787.—Opération préparatoire.— Diviser d'abord la cuisse en trois parties, en suivant pour cette division les principaux fibres que présente sa disposition naturelle, puis dépecer chacune de ces parties en fricandeaux ou tranches de viandes passablement épaisses et d'une certaine dimension.

Tailler du lard fin[2], et en piquer les fricandeaux suivant la méthode (377-379).

[1] La partie du veau que l'on choisit pour fricandeaux, c'est la cuisse ou cuissot.

[2] Lard fin signifie lard coupé en petits lardons.

Marquer sans leur donner de mauvais plis, et suivant la méthode des braises, les fricandeaux dans une casserole de grandeur convenable (427).

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie ou à l'ordonnance du dîner (653).

788. — Remarque. — Nous croyons bon de répéter ici ce que nous avons déjà dit ailleurs : lorsque les viandes braisées sont destinées à être associées au dressage avec une sauce, il faut autant que possible pratiquer cette sauce dans la casserole même de l'opération.

Lorsque c'est une garniture qu'on leur associe, il faut tâcher d'y faire entrer tout ou partie du fond de la braise, afin de restituer à la préparation les sucs que la viande a pu perdre en cuisant.

En Asie on connut des repas moins grossiers,
Et les Orientaux, plus savants cuisiniers,
Mélangèrent leurs mets d'une façon nouvelle,
Des premiers fricandeaux donnèrent le modèle.

(Berchoux.)

Noix de Veau braisée.

789. — Opération préparatoire. — Enlever proprement la noix de veau, en suivant les séparations fibreuses qui la limitent dans le cuissot[1] ; la piquer, suivant la méthode, de gros lardons assaisonnés (378-380), et la marquer comme de coutume (427).

[1] La vraie noix forme l'entre-cuisse de l'animal.

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir s'il y a lieu, au compte qui s'y rapporte, la sauce qui convient à l'économie du dîner (653).

Noix de veau à la Conti.

790. — Opération préparatoire. — Enlever la noix de veau comme ci-dessus, en parer les chairs à la surface tout en lui conservant la tétine ou peau boursouflée qui y adhère, en piquer l'intérieur avec du gros lard assaisonné (378-380) ; la surface avec du lard fin (377-379), et la marquer selon la coutume (427).

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir s'il y a lieu, au compte qui s'y rapporte, la sauce ou la garniture qui convient à l'économie ou à l'ordonnance du dîner (653).

Noix de veau en couronne.

791. — Opération préparatoire. — Enlever comme ci-dessus la noix d'après le cuissot ; la parer entièrement ou la dépouiller de sa tétine ; la piquer de lard fin (377-379) ; introduire alors la pointe du couteau dans le milieu de la noix, la traverser d'outre en outre ; agrandir l'ouverture en poussant successivement le tranchant du couteau vers chacune des extrémités longitudinales, et ne laisser tout autour qu'une épaisseur de chair à peu près égale à celle des côtés ; introduire dans cette ouverture un morceau de mie de pain arrondie et enveloppée d'une barde de lard ; l'y fixer de manière à donner à la noix une forme de cou-

ronne plus ou moins arrondie, plus ou moins ovale, selon qu'elle est destinée à être servie sur un plat rond ou long.

La marquer suivant la coutume des braises (427).

Même .... Opération culinaire,

— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (653).

Noix de veau en surprise.

792.—Opération préparatoire.—Enlever comme ci-dessus la noix d'après le cuissot, la parer en lui conservant sa tétine ou peau boursouflée qui y adhère, en piquer l'intérieur de gros lard (378-380) et la surface de lard fin (377-379). La marquer suivant les explications qui s'y rapportent (427).

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de la présente série (772).

La noix étant cuite et la sauce régularisée (435), enlever de la grosseur d'un fricandeau mince la surface piquée de la noix[1]; pratiquer dans son épaisseur une cavité d'une certaine dimension en évitant soigneusement d'en trouer les côtés; couper en dés les chairs extraites de cette cavité, et en former avec des truffes et des champignons également coupés en dés une garniture liée avec une sauce béchamel[2] un peu réduite.

Dressage. — Dresser la noix avec une garniture comme au compte qui s'y rapporte (653) ; l'asseoir sur cette garniture; remplir la cavité avec la béchamel ingrediennée comme ci-dessus ; recouvrir la noix de sa surface piquée, laquelle devra être soigneusement glacée au pinceau (430).

[1] La noix que l'on veut préparer de cette façon doit être épaisse.

[2] Un peu de roux blanc mouillé avec du lait ou de la crême.

793. — Remarque. — La sauce béchamel placée à l'intérieur ne doit point apparaître au dehors, et, autant que cela se peut, il convient que la garniture d'extérieur ait une nuance différente à celle d'intérieur.

Grenadins de veau piqués glacés.

794. — Opération préparatoire. — Enlever comme ci-dessus la noix d'après le cuissot; la parer complètement, ou la dépouiller de toutes ses peaux et fibres extérieures. La couper en tranches d'une épaisseur à peu près double à celle d'un filet de poulet; aplatir légèrement ces tranches; leur donner une tournure un peu cintrée, assez semblable à une côtelette, et les piquer, jusqu'au milieu de leur plus large bout, avec du lard fin (377-379).

Marquer les grenadins suivant la coutume des braisés (427).

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (772).

Dressage. — Dresser en couronne, en observant de mettre en vue la partie piquée, et verser dans le puits la sauce ou la garniture jugée convenable à l'économie du dîner (658).

Ris de veau piqués glacés.

795. — Opération préparatoire. — Séparer les ris de la corniole; les dépouiller de toutes les peaux ou fibres pouvant s'opposer à leur dégorgement, mais respecter la pellicule mince qui les enveloppe et les lie intimement.

Les faire, suivant la méthode, soigneusement dégorger et blanchir (423-429), et, refroidis, les mettre légèrement en presse dans un torchon blanc de lessive, en observant de tourner en dessous leur plus beau côté et de ne pas trop les rapprocher. Quelques instants plus tard, les pi-

quer le plus correctement possible avec du lard fin (377-379); les marquer suivant l'usage des braises (427).

Même .... OPÉRATION CULINAIRE,
— .... DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce, le ragoût ou la garniture qui convient à l'économie ou à l'ordonnance du dîner (653).

796. — REMARQUE. — Les ris de veau abandonnant très peu de suc dans leur fond de cuisson, il n'y a aucun avantage à joindre ce dernier à la sauce ou à la garniture qui leur est associée; de plus, il faut ordinairement les glacer au pinceau, attendu que leur mouillement, resté pauvre, ne peut former une demi-glace.

Épaule de veau braisée.

797. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Désosser l'épaule jusqu'à la jointure (406); la piquer intérieurement avec de gros lardons assaisonnés (378-380); rassembler les chairs, les ficeler solidement en donnant à l'épaule une forme quasi cylindrique; la marquer suivant la méthode dans un vase de forme convenable (427).

Même .... OPÉRATION CULINAIRE,
— .... DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773)

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (657).

Poitrine de veau braisée.

798. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Choisir une poitrine blanche et charnue, la désosser de trois doigts du côté opposé aux tendrons; lui donner une forme agréable; la ficeler légèrement et la marquer suivant la méthode des braises (427).

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . , ... Dressage — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie où à l'ordonnance du dîner (657).

Foie de veau braisé.

799. — Opération préparatoire. — Choisir un beau foie de veau épais et de nuance blonde, en piquer l'intérieur avec de gros lardons assaisonnés (378-380), et la surface avec du lard fin (377-379).

Le marquer suivant la méthode des braises (427).

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . , . Dressage — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie ou à l'ordonnance du dîner (654).

Côtelettes de veau piquées glacées.

800. — Opération préparatoire. — Tailler un peu épaisses les premières côtelettes d'un beau carré de veau (376), leur faire des manches très courts ; les piquer suivant la méthode avec du lard fin (377-379), et les marquer conformément aux explications qui s'y rapportent (427).

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (772).

Dressage. — Dresser en couronne le manche en bas, de façon que les noix piquées des côtelettes soient en vue et forment sur le plat un cordon doré.

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (651).

Langues de veau braisées.

801. — Opération préparatoire. — Tailler un peu épaisses les premières côtelettes d'un beau carré de veau, les piquer en épaisseur, c'est-à-dire en les traversant de part en part avec la lardoire, de façon que les bouts de chaque lardon apparaissent des deux côtés de la côtelette. Les lardons devront, en nombre égal, être faits de jambon maigre et de truffes noires, et leur longueur, mesurée sur l'épaisseur des côtelettes, ne devra apparaître de chaque côté qu'à fleur de chair. Leur disposition formée alternativement d'un lardon de jambon maigre et d'un lardon de truffes noires devra représenter un cœur ou une couronne sur la pomme[1] de la côtelette.

Les marquer suivant la coutume des braises (427).

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (772).

Dressage. — Dresser en couronne le manche en bas, de façon que les noix piquées des côtelettes soient en vue et forment sur le plat un cordon bigarré.

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui leur convient suivant l'économie du dîner (651).

Côtelettes de veau à la Dreux.

802. — Opération préparatoire. — Parer les langues de veau ou les débarrasser de leur cornet ; les mettre sans dégorgement préalable blanchir suivant la méthode (429); les rafraîchir; les égoutter et les dépouiller de la peau blanche qui les recouvre en les grattant avec le tranchant du couteau. Les piquer de gros lardons[2] faits avec du

[1] La partie large de la côtelette.

[2] Piquer de gros lard, c'est piquer intérieurement; mais, soit que l'on

jambon (378-380), et les marquer suivant la coutume des braises (427).

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (772).

Dressage. —Dresser les langues la pointe tournée au centre du plat; un croûton de pain découpé en crête de coq et roussi au beurre sera placé entre chaque langue du gros côté. Leur associer, comme au compte qui s'y rapporte, la sauce ou la garniture qui convient à l'économie, à la composition du dîner (663).

VIANDES BLANCHES PERMANENTES.

Poulets, Chapons, Poulardes, Dindonneaux braisés.

803. — Opération préparatoire. — Habiller, suivant la méthode la pièce dont on s'occupe, et la trousser pour entrée (381-389). Piquer sur l'estomac un toupet[1] de lard fin (377-379), et la marquer suivant la coutume des braises (427).

Même........................ Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie, à la composition du dîner (659).

pique avec de gros lard ou du lard fin, il faut toujours que la grosseur des lardons soit proportionnée à celle de la pièce à piquer.

[1] « Un faisan à point piqué en *toupet*, gisant sur une rôtie travaillée « à la Sainte-Alliance. » (Brillat-Savarin.)

Pigeons, Canards, Oies braisés.

804. — Opération préparatoire. — Habiller, suivant la méthode, la pièce dont on s'occupe, et la trousser pour entrée, les pattes rentrées en dedans (381-389).

Opération culinaire. — Faire roussir le volatile au beurre en le retournant de temps en temps et en conduisant l'opération de façon que le beurre ne noircisse ni ne brûle. La pièce étant suffisamment colorée, égoutter le liquide gras rassemblé au fond du vase, et produit par la réunion du beurre et de la graisse dissoute du volatile. Marquer la pièce demeurée à sec dans le vase, en suivant les explications détaillées dans la méthode qui s'y rapporte (427).

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient à l'économie, à la composition du dîner (660).

REMARQUE.

805r — Lorsque les pigeons, canards, oies, etc., et généralement toute viande braisée, sont destinés à être garnis de petits pois, de marrons, etc., et que la préparatiou tout entière doit être servie en même temps ou ne pas être détaillée, il est préférable de faire cuire ces garnitures avec la viande même, parce que le contact de ces deux substances cuisant ensemble fait que leur parfum s'identifie mieux, les sucs abandonnés par les viandes sont pompés par leurs garnitures, et réciproquement rien ne se perd.

Dans ce cas, il faut modifier l'opération culinaire de la manière suivante[1].

[1] Ce sont là les préparations précomplexes (319).

806. — OPÉRATION CUL[RE] DES BRAISES UNIES A LEUR GARNITURE. — La cuisson des viandes étant suffisamment avancée pour qu'elle puisse s'achever en même temps que celle des pois ou marrons destinés à leur servir de garniture, il faut y joindre crus, savoir : les petits pois écossés (1078) — et les marrons épluchés suivant les détails donnés pour la purée de marrons (586), continuer à faire aller l'opération tout doucement avec un mouillement suffisant pour baigner la préparation sans l'inonder; tenir la casserole bien couverte, lui imprimer de temps en temps une impulsion circulaire qui fasse tourner les substances dans le vase et indique qu'elles ne s'attachent pas aux parois.

Passer ou régulariser la préparation suivant les explications qui s'y rapportent (433).

DRESSAGE. — Placer la viande sur le plat, et la masquer avec sa garniture[1].

Train de derrière de lapin braisé.

807. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Écorcher et vider le lapin suivant la méthode (408-409); séparer le train de derrière d'avec le devant; lui couper les pattes au-dessus du jarret; et les réunir à l'aide d'une aiguille à brider. Piquer de lard fin le dessus du dos et surtout les cuisses (377-379), et le marquer suivant la méthode (427),

Même .... OPÉRATION CULINAIRE.
— .... DRESSAGE, — que

la préparation modèle en tête de cette série (772-773).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce qui convient à l'économie du dîner (655).

[1] Si ce sont plusieurs pigeons, il faut les dresser en couronne plaçant le croupion en dedans du plat.

DES CUISSONS PAR EBULLITION

LES GRATINS[1].

VIANDES NOIRES PERMANENTES.

GIBIERS DE PLUMES. — DEUXIÈME FAMILLE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Cailles désossées au gratin.

720.— Opération préparatoire. — Plumer les cailles les désosser suivant la méthode (394), avec cette petite différence qu'il ne faut pas ici désosser les pattes ni les ailes que l'on coupe de prime abord, savoir : les pattes au-dessus du jarret et les ailes au ras du corps du volatile (387).

Recueillir tous les foies, les débarrasser soigneusement de leur fiel; les piler et les amalgamer dans une farce de gibiers faites suivant les explications détaillées (495).

Remplir une à une chaque caille avec la farce ci-dessus en leur rendant autant que possible leur forme primitive, leur forme naturelle. Beurrer légèrement le fond du plat à gratin[2] y étaler en couronne une couche de la même

[1] De toutes les viandes crues, il n'y a que les noires permanentes qui fournissent quelques exemples de préparations au gratin; encore n'est-ce que parmi les gibiers de plumes.

[2] Plat qui peut aller au feu. Les meilleurs et les plus commodes sont ceux en argent, parce que l'on peut aussi les servir sur table.

farce. Placer, renversée sur le dos et les pattes tournées vers le centre du plat, chaque caille délicatement rangée en cordon ; semer dessus quelques grains de sel en poudre; y distribuer des miettes de beurre frais, et recouvrir le tout d'un rond de papier beurré.

810. — OPÉRATION CULINAIRE. — Glisser le gratin au four ou le placer sous une cloche chaude, et conduire l'opération suivant les prescriptions détaillées dans la conduite de la théorie qui s'y rapporte (358).

S'assurer que la cuisson est à point ; ce qui se reconnaît facilement à la coloration un peu blonde du gibier[1].

811. — DRESSAGE. — Égoutter la graisse qui peut se trouver au fond du gratin ; essuyer soigneusement les bords du plat, surtout si ce dernier est destiné à paraître sur table, et masquer la préparation d'une purée de gibier travaillée avec une essence tirée avec les débris des cailles employées (641-529)[2].

Cailles non désossées au gratin.

812. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Plumer, flamber légèrement les cailles (385); les vider suivant la méthode (382-383). Couper les pattes au-dessous du jarret, le cou et les ailes près du corps (387), conserver à la pièce la peau du cou.

Entrer alors la pointe du couteau par l'anus, et, d'un coup frappé avec le talon de la main gauche sur le derrière de la lame trancher la carcasse sur le dos du gibier.

Piler, comme dans la préparation modèle ci-avant (809), leurs foies soigneusement débarrassés du fiel ; les amal-

[1] Il faut à peu près douze à quinze minutes de cuisson aux gratins de cette nature.

[2] On peut néanmoins remplacer cette purée par une sauce aux champignons (602) ou aux truffes (600).

gamer dans une semblable farce de gibier (495), en remplir de même les cailles, que l'on dispose d'une manière semblable sur une couche de farce étalée en couronne sur le plat à gratin. Distribuer par-dessus quelques miettes de beurre frais ; y semer un peu de sel fin et couvrir d'un rond de papier beurré.

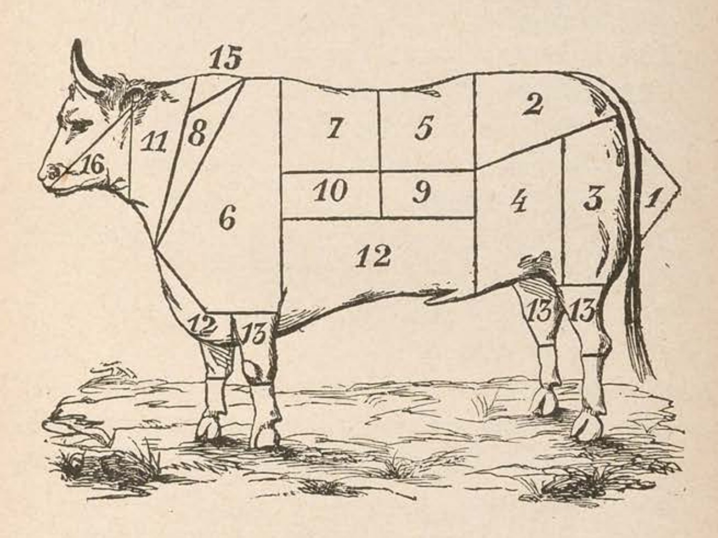
Même .... OPÉRATION CULINAIRE,
— .... DRESSAGE, — que dans la préparation modèle (810-811).

Lui associer de même une purée de gibiers travaillée d'une manière semblable, ou à défaut une sauce aux truffes ou aux champignons (600-602).

813. — REMARQUE. — Les gratins d'alouettes ou de grives désossées ou non désossées se préparent chacun suivant son titre d'une manière semblable à ceux des cailles ci-dessus (809-812).

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION

LES ROTS DE BROCHE.



VIANDES NOIRES TEMPORATIVES [1].

PREMIÈRE QUALITÉ.

1. Tende de tranche.
2. Culotte.
3. Gîte à la noix.
4. Tranche grasse.
5. Aloyau.

DEUXIÈME QUALITÉ.

6. Paleron.
7. Côtes.
8. Talon du collier.
9. Bavette d'aloyau.
10. Plat de côtes découvertes.

TROISIÈME QUALITÉ.

11. Collier.
12. Pis.
13. Gîte.

QUATRIÈME QUALITÉ.

15. Surlonge.
16. Joues.
17. Queue.

[1] Les viandes noires temporatives sont le bœuf et le mouton.

PRÉPARATION MODÈLE.

Aloyau entier rôti.

814.— Opération préparatoire. — Semblable en tout point à celle de l'aloyau braisé, avec cette petite différence qu'il ne faut pas ici en piquer les filets (771). L'embrocher suivant les principes développés dans la méthode qui s'y rapporte (415-416).

Il faut couvrir d'une légère couche de sel les feuilles de papier destinées à envelopper les pièces embrochées[1].

815. — Opération culinaire.— Observer pour l'alimentation et la direction du feu de broche et pour la conduite de l'opération les prescriptions établies dans la théorie qui s'y rapporte (359-360).

816.— *Raisonnement. Viande noire rôtie passablement chargée de suc extractif ; — cuisson à cœur rose* (264). *Grosse pièce, opération prolongée : — feu solide donnant beaucoup de braise et peu de flamme ; qu'il soit surtout disposé de façon que les extrémités du rôti en reçoivent également les atteintes.*

817.—Dressage.—Quelques instants avant de servir, déballer la pièce sans la débrocher ; l'arrêter un moment pour lui faire prendre du côté qui doit paraître une belle couleur mâle, puis la débrocher, la déficeler et la placer, majestueusement brûlante et dorée, sur un énorme plat pisciforme maintenu chaud à cet effet.

Lui associer à large dose, si elle est destinée à paraître

[1] La broche devra suivre ici le dessus des fausses côtes, qui se trouvent vers le milieu de la pièce, entre le filet mignon et le gros filet, afin d'être appuyée contre quelque chose de solide, pendant que le hâtelet de pression, disposé du côté du filet mignon, exercera contre elle une lourde pesée.

au premier service, une sauce ou une garniture moelleusement travaillée et choisie d'après l'ordonnance ou l'économie du dîner au compte qui s'y rapporte (661)[1].

Filet d'aloyau rôti [2].

818. — Opération préparatoire. — Enlever le filet mignon de l'aloyau en faisant adroitement glisser la lame du couteau tout le long des os sur lesquels il est assis; puis, retournant la pièce, en séparer la chair osseuse qui la borde dans sa longueur et les fausses côtes qui se trouvent entre le gros et le petit filet.

Enlever aussi un os appelé coquille qui habite le gros bout de l'aloyau ou gros filet; parer ce dernier ou en supprimer le flachet[3]; le piquer de gros lard (378-380), ou, ce qui est préférable, avec du jambon gras et maigre.

L'embrocher suivant la méthode (415).

Même .... Opération culinaire,

— .... Raisonnement.

— .... Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de la série (815-816-817).

Côtes de bœuf rôties.

819. — Opération préparatoire. — Couper courtes un certain nombre de côtes couvertes ; que la viande soit de

[1] Il faut, lorsque cette pièce est jointe à une sauce, la faire suivre d'une ou deux saucières remplies de la même sauce, et, lorsqu'elle est accompagnée d'une garniture, la faire escorter de même d'une ou deux saucières contenant de la sauce demi-glace.

[2] Le filet d'aloyau occupe la partie externe et le filet mignon la partie interne de la pièce d'aloyau ; ils sont séparés par une rangée d'os que l'on nomme fausses côtes.

[3] Partie mince qui se trouve au bout des fausses côtes.

On peut aussi laisser le flachet après l'aloyau ; dans ce cas, on le bat fortement avec le plat du couperet ; puis on le roule avec l'aloyau, auquel on donne la forme d'un gros saucisson.

première qualité, ce qui se reconnaît à sa couleur marbrée veinée de nuances grasses; abattre les os anguleux qui forment le chapelet ou échine ; désosser et couper le bout des côtes de tout ce qu'elles peuvent se retirer en cuisant. Ficeler la pièce et l'embrocher suivant la méthode (415).

Même .... OPÉRATION CULINAIRE,
— .... RAISONNEMENT,
— .... DRESSAGE,— que dans la préparation modèle en tête de la série (815-816-817).

Choisir moelleuse, au compte qui s'y rapporte, la sauce ou la garniture qui convient à l'économie, à la composition du dîner (661).

Filet mignon de bœuf rôti.

820.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Parer soigneusement le filet (407) ; piquer du plus joli côté une belle rivière de lard fin (377-379) ; et l'embrocher suivant les prescriptions de la méthode (415) [1].

821.—REMARQUE.— Lorsque le morceau de filet que l'on embroche est d'une longueur égale ou excédant peu son épaisseur, il est infiniment préférable de l'embrocher en travers, parce que : 1° étant cuit, l'épaisseur en devient la longueur par suite du retrait et du renflement qui s'accomplissent en sens opposé pendant l'opération, 2° parce que les coupes du filet, recevant alors directement l'action du feu, se cicatrisent promptement, une croûte s'y forme et emprisonne les sucs, qui s'écoulent

[1] Il faut toujours, autant que cela se peut, placer le hâtelet de pression du côté qui ne doit point paraître et éviter qu'il n'appuie trop sur la pièce, surtout lorsque, comme dans cet exemple, il s'agit d'une viande fortement chargée de suc extratif, parce qu'alors la sortie des sucs est provoquée inutilement.

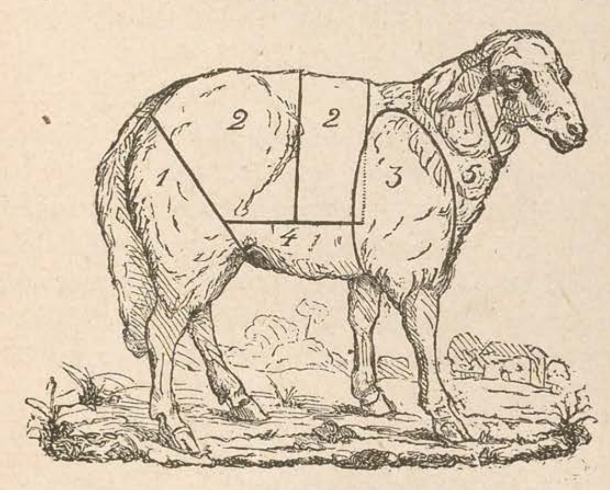
assez ordinairement par ces issues, très longues à se contracter, lorsqu'elles ne sont qu'indirectement frappées par l'agent rôtisseur.

Opération culinaire. — Interroger et suivre les conseils de la théorie qui s'y rapporte (359-360).

Raisonnement. Viande noire rôtie fortement chargée de suc extractif ; — cuisson à cœur rose (264). *Pièce tendre de grosseur moyenne, opération promptement accomplie ; — feu vif donnant de la flamme et de la braise.*

Dressage.— Débrocher brûlant et doré le filet sur le plat même où il doit être servi, afin de recueillir les sucs qui s'en échappent au moment de l'extraction de la broche.

Choisir, au compte qui s'y rapporte, la sauce, le ragoût ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (662).



VIANDES NOIRES TEMPORATIVES.

PREMIÈRE QUALITÉ.	DEUXIÈME QUALITÉ.	TROISIÈME QUALITÉ.
1. Gigot.	3. Épaule.	4. Poitrine.
2. Carrés.		5. Collier.

PRÉPARATION MODÈLE.

Gigot de mouton rôti.

822. — Opération préparatoire. — Dégraisser légèrement vers le quasi un gigot bonne qualité[1] et provenant d'un jeune mouton. Extraire l'os du quasi ; scier la jambe au-dessus du jarret ; y former un petit manche long d'un pouce et demi. Parer légèrement la pièce ou l'arrondir un peu sur les angles ; la battre avec le plat du couperet ; couper le nerf qui suit la jambe, afin de donner au gigot une forme un peu recourbée, assez semblable à celle du jambon.

L'embrocher suivant la méthode, en observant d'attacher le manche après la broche (415).

823. — Opération culinaire. — Interroger et suivre les conseils de la théorie qui s'y rapporte (359-360).

824. — *Raisonnement. Viande noire rôtie : — cuisson à cœur rose* (264). *Pièce de moyenne grosseur et fortement chargée de suc extractif ; — feu intense, passablement solide, donnant de la braise et de la flamme.*

825. — Dressage. — Débrocher fumant et couleur d'or le gigot sur le plat même où il doit être servi et lui associer, s'il est destiné au premier service, la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (664).

Passer au manche une riche bouffette de papier (507).

Selle de mouton rôti.

826. — Opération préparatoire. — Enlever la pellicule ou peau mince et luisante qui recouvre la selle ; ôter l'excès de graisse qui se trouve ordinairement à l'inté-

[1] La bonne qualité d'un gigot se reconnaît : 1° à son embonpoint ; 2° à la teinte un peu foncée de sa chair ; 3° à sa forme raccourcie et épaisse.

rieur; séparer proprement et de chaque côté les chairs qui tiennent à l'échine[1], scier cette dernière. Dégarnir tout le long sur le côté épais de la selle, vers l'endroit d'où l'échine vient d'être détachée, une bande de graisse large de trois doigts; enlever aussi la peau nerveuse qui existe entre la chair et la bande de graisse enlevée; piquer cet endroit ainsi dégarni avec du lard fin (377-379); ramener le flachet par-dessous la selle, l'y assujettir avec quelques points de ficelle et l'embrocher (415).

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement,
— . . . . Dressage, — que ci-dessus, préparation modèle 823, 824, 825).

Choisir de même, si la selle est destinée au premier service, la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (664).

Quartier de Pré-salé rôti[2].

827.— Opération préparatoire. — Détacher le chapelet d'os qui borde la selle demeurée adhérente au gigot; ôter l'extrait de graisse qui se trouve autour du quasi, ramener le flachet sous la selle et le fixer dans cette position à l'aide de quelques points de ficelle; couper la jambe au-dessus du jarret et former un petit manche en cet endroit.

L'embrocher suivant les détails qui en seront donnés (415) en observant d'attacher le manche contre la broche.

[1] Nous supposons ici une selle refendue ou divisée par le milieu de l'échine.

[2] Le quartier, nous le savons, c'est le gigot continué jusqu'aux premières côtes.

Les préparations de mouton de pré-salé demandent en tout point le même travail que celles de mouton ordinaire.

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle (823, 824, 825).

Cette pièce ne sert ordinairement que pour rôt; mais, si l'on doit la servir pour entrée, on n'aura qu'à choisir, au compte qui s'y rapporte, la sauce ou la garniture qui lui convient d'après l'économie du dîner (664).

VIANDES NOIRES PERMANENTES.

GIBIERS DE POIL. — PREMIÈRE FAMILLE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Levraut entier rôti.

828. — Opération préparatoire. — Écorcher le levraut ou le lièvre[1]; le flamber au charbon pour en raffermir les chairs (384); le piquer de lard fin sur les gros filets et surtout sur les cuisses (377, 379); casser vers le milieu de la noix l'os de ces dernières; détacher du jarret le nerf qui s'y trouve, de façon à former une ouverture où puisse entrer l'autre patte et maintenir ainsi les deux jambes croisées en les fixant dans cette position à l'aide d'un point de ficelle; entrer les pattes du devant dans la poitrine; mariner, si on le juge convenable[2], la pièce suivant la méthode (412).

Embrocher le levraut en introduisant le fer par l'anus

[1] Il faut laisser couvertes de leur peau le bout des pattes du lièvre que l'on destine pour rôtir.

[2] On peut indifféremment mariner ou non les levrauts, les quartiers de lièvre, etc. Cela dépend du goût.

et le faisant sortir par le milieu de la tête ; assujettir la pièce contre la broche avec de la ficelle, afin de supprimer le hâtelet de pression, qui, ne pouvant se placer ici que du côté apparent du rôti, lui laisserait une trace enlaidissante.

Envelopper avec du papier légèrement huilé le bout des pattes restées couvertes de leur peau.

829. — Opération culinaire. — Interroger et suivre les conseils de la théorie qui s'y rapporte (359, 360).

830. — *Raisonnement. Viande noire rôtie : — cuisson à cœur un peu rose* (264). *Pièce tendre et petite, prompte opération ; — feu intense, mais plus particulièrement composé de braise, parce que le lièvre a toujours une tendance à noircir.*

831. — Dressage. — Débrocher fumant[1], déficeler et dresser le levraut escorté d'une saucière aux flancs remplis d'une moelleuse sauce poivrade où l'on aura introduit au moment le sang du lièvre (604)[2].

Quartier de lièvre, de sanglier ou de chevreuil piqués rôtis.

832. — Opération préparatoire. — Cette opération est en tout point semblable à celles du quartier de lièvre, de sanglier ou de chevreuil braisé, avec cette seule différence qu'il faut, en écorchant la pièce, laisser les jambes de l'animal tout entières et recouvertes de leur peau vers le bout (785).

Embrocher la pièce suivant la méthode, en évitant d'employer le hâtelet de pression, qui, ne pouvant, ici comme

[1] Le rôtisseur doit être bien exercé sur la durée de chacune de ces opérations, afin que ses rôtis arrivent toujours au moment du service ; c'est là ce qui en fait le mérite principal (256).

[2] Bien qu'un levraut ainsi traité ne se serve jamais qu'au second service, la sauce ci-dessus n'en est pas moins toujours nécessaire.

dans l'exemple précédent, se placer que du beau côté, laisse à la pièce une trace de laideur qu'il faut éviter (415).

Même. . . . . Opération culinaire,

— . . . . Raisonnement,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle (829, 830, 831).

Escorter de même ces rôtis d'une ou deux saucières remplies de poivrade (604).

GIBIERS DE PLUMES. — DEUXIÈME FAMILLE (GROS BECS)

PRÉPARATION MODÈLE.

Coqs ou Poules de bruyère, Perdreaux, Faisans, Cailles, Sarcelles, Pluviers, Vanneaux, etc., rôtis.

833. — Opération préparatoire. — Plumer, habiller et trousser pour rôt la pièce dont on s'occupe (381-390), la barder ou la cuirasser d'une belle tranche de lard frais (392) et l'embrocher suivant les explications de la méthode (417).

834. — Opération culinaire. — Interroger la théorie qui s'y rapporte et suivre les instructions qui y sont développées (359, 360).

835. — *Raisonnement. Viande noire rôtie : — cuisson à cœur rose. Pièces assez promptement cuites ; — température passablement élevée, avec braise et flamme.*

836. — Dressage. — Débrocher fumant sur un plateau, couper héroïquement et malgré l'état brûlant du gibier les ficelles retenant les barbes dorées qui pétillent entre les doigts ; avoir soin de ne point déchirer ces dernières et de les replacer délicatement sur la poitrine du gibier qu'elles ont voulu protéger.

Mettre sur ce plat, à côté du rôti dressé, un beau citron couleur d'or dont on aura coupé les deux mamelons.

Perdreaux, Faisans, Coqs ou Poules de bruyère piqués rôtis.

837. — Opération préparatoire. — Plumer, habiller, en ayant soin de flamber au charbon (384) et trousser pour rôt la pièce dont on s'occupe (381, 390); la piquer soigneusement en toupet avec du lard fin (377, 379), l'embrocher suivant les détails donnés dans la méthode (417).

Même. . . . . Opération culinaire,

— . . . . Raisonnement,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle ci-dessus (834, 835, 836).

Perdreaux rouges ou gris, Sarcelles, Coqs de bruyère, truffés rôtis.

838. — Opération préparatoire. — Plumer, vider (382, 389), flamber légèrement (385), truffer (399), trousser pour rôt (390) et barder (392) la pièce dont on s'occupe; l'embrocher avec précaution et suivant les détails qui s'y rapportent (417); l'emballer à la broche dans deux ou trois feuilles de papier grassement huilées (416)[1] et poudrées de sel fin.

Opération culinaire. — Consulter et imiter la théorie qui s'y rapporte (359, 360).

Raisonnement. Viande truffée : — cuisson complète (263)[2]. *Pièces emballées et devant être conduites assez doucement, à cause des truffes, — feu passablement solide, donnant de la braise et peu de flamme.*

[1] Les pièces destinées à être truffées doivent toujours l'être quelques jours à l'avance, afin que le parfum des truffes ait le temps de se communiquer à la pièce.

[2] Toute viande truffée, noire ou blanche, demande une cuisson complète.

Dressage. — Débrocher la pièce avec précaution sur un plateau à part en observant soigneusement de ne pas en casser les pattes, la déballer, la déficeler et la coucher avec grâce, escortée de quelques beaux citrons d'or sur le plat qui lui est destiné.

Remarque.

839. — Le faisan est un gibier que l'on ne doit point truffer; il paraît y avoir incompatibilité entre les parfums de cet oiseau et ceux des truffes.

« Un faisan truffé, dit Brillat-Savarin, est moins bon « qu'on ne pourrait le croire; l'oiseau est trop sec pour « oindre le tubercule ; et d'ailleurs le fumet de l'un et le « parfum de l'autre se neutralisent en s'unissant ou plu« tôt ne se conviennent pas. »

Nous verrons dans la cuisine transcendante la méthode que nous enseigne le professeur pour étoffer savamment un faisan, méthode que nous approuvons complètement et que nous considérons, ainsi qu'il le dit lui-même, comme étant de nature à porter l'oiseau à un degré d'excellence qui le rend digne des tables les plus augustes.

Perdreaux, Cailles, en salmis.

840. — Opération préparatoire. — Plumer, habiller et trousser pour rôt (381-390) le gibier dont on s'occupe; le barder (392) et l'embrocher suivant les détails qui s'y rapportent (418).

Opération culinaire. — Interroger et suivre les avis de la théorie qui s'y rapporte (359-360).

Raisonnement. Viande noire rôtie : — cuisson à cœur rose (264). *Pièces tendres et petites ; — feu vif et clair.*

Dressage. — Débrocher sur la table; déficeler et dé-

couper brûlant, savoir : les perdreaux en deux ou en quatre, suivant leur grosseur ; laisser les cailles entières.

Dresser en pyramide ; placer orgueilleusement les plus beaux morceaux en évidence et faire ruisseler par-dessus une onctueuse purée de gibier mœlleusement fumé au beurre frais (641); flanquer la pyramide de croûtons de pain coupés en cœur et sortant brûlants et légèrement roussis d'une petite friture de beurre frais [1].

On peut aussi ajouter à la purée ci-dessus quelques truffes noires découpées en larges feuilles.

Remarque.

841. La manière de découper et de dresser les gibiers employés pour salmis se modifie suivant leur grosseur : si donc le salmis se compose de petits gibiers tels que cailles, grives, alouettes, etc., ces gibiers devront rester entiers, être dressés en couronne et interséparés par un croûton taillé en crête de coq et jauni au beurre frais.

Si le salmis se compose de gibiers un peu plus gros, tels que petits perdreaux, bécassines, pluviers, etc., il faut se contenter de les couper en deux moitiés et avoir soin d'enlever en les découpant le périer aux becs fins (23).

Enfin, si le salmis se compose de gibiers plus gros, tels

[1] Cette manière de préparer le salmis est toute de moi-même ; je ne l'ai jamais vu pratiquer d'une manière semblable par aucun de mes confrères. Je dois les modifications que j'y ai apportées à la réflexion et au raisonnement qui me les ont inspirées.

Ces modifications offrent l'avantage immense de faire manger le gibier sortant de la broche et cuit à point, seul moyen de le savourer chaud et bon ; elles offrent encore celui de pouvoir servir un salmis avec tout autant de facilité que s'il s'agissait de gibiers simplement rôtis ; il suffit pour cela d'avoir prête à l'avance une purée de gibier : or rien n'est plus simple et en même temps plus facile, soit que pour cela on fasse rôtir à l'avance quelque gibier d'un mérite secondaire, soit que l'on emploie les dessertes de gibier, dont on manque rarement dans une cuisine.

que perdreaux de grosseur ordinaire, bécasses, etc, il faut en faire au moins quatre morceaux.

Tout salmis composé de gibiers découpés doit être dressé en pyramide et flanqué de croûtons de pain artistement taillés et jaunis au beurre frais.

842. — Composition du salmis. – Le salmis se compose indifféremment soit avec des gibiers d'une seule et même variété, soit avec des gibiers de plusieurs espèces et par conséquent de diverse grosseur, que ces variétés fassent ou non partie des gros becs ou des becs fins ; ainsi on peut faire un salmis soit avec des perdreaux seuls soit avec des cailles seules, soit avec des perdreaux et des cailles réunis. De même qu'on peut le composer de bécasses ou de grives seulement ou mélanger bécasses et grives, petit et gros gibier, gros becs et becs fins, etc.

Filets de canards sauvages ou privés rôtis aux oranges[1].

843. — Opération préparatoire. — Vider (382-383), flamber (384) et éplucher (386) très soigneusement les canards; leur enlever l'estomac ou les deux filets réunis, ce qui s'obtient en faisant glisser le couteau depuis le bout postérieur du bréchet jusqu'aux ailerons ; faisant ainsi deux parts du canard, dont l'une comprend les deux cuisses et la carcasse, et l'autre les deux filets.

Embrocher ces derniers suivant les explications détaillées dans la méthode (418).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement,
que dans la préparation modèle (834-835).

[1] Les canards privés sont proches parents avec ceux des champs libres : aussi leurs chairs se ressemblent-elles beaucoup et suivent-elles à peu près les mêmes lois culinaires.

Dressage. — Débrocher sur la table ; séparer brûlants les deux filets ; les dresser en couronne précédés et suivis chacun d'un croûton de pain sortant blond et chaud d'une petite friture de beurre frais.

Promener sur cette couronne appétissante une sauce moelleusement finie au beurre frais convenablement liée et choisie d'après l'économie du dîner au compte qui s'y rapporte (669).

Rehausser cette préparation en plaçant en croix sur chaque filet ainsi dressé un coquet quartier d'orange auquel on aura soigneusement conservé la pellicule qui sert à emprisonner ses sucs.

BECS FINS.

Bécasses, bécassines, pluviers, rales, grives, mauviettes, becfigues, et généralement tous les petits oiseaux.

844. — Opération préparatoire. — Plumer, flamber légèrement le gibier dont on s'occupe (385) et le trousser de la manière suivante :

Rompre l'os de l'aile tout près du corps de l'oiseau ; couper un peu plus haut, vers la grosse jointure de l'aile, les chairs tout autour de l'os ; tirer l'aile qui s'arrache, laissant après le corps toutes les chairs qui l'enveloppaient à sa naissance ; croiser les pattes en les passant l'une dans l'autre ; les refouler vers la poitrine et les maintenir dans cette position, qui donne au gibier une forme potelée et charnue, à l'aide du bec de l'oiseau que l'on entre dans la jointure des cuisses ; les barder d'après leur grosseur suivant la méthode qui s'y rapporte (392-393) et les embrocher conformément aux explications qui en sont données (418).

Opération culinaire.—Interroger et suivre les conseils de la théorie qui s'y rapporte (359-360).

Raisonnement. Viande noire rôtie : — cuisson à cœur rose (264). *Pièces tendres et petites, prompte opération* ; — *feu vif et brillant donnant de la flamme.*

845. — Remarque. — Il faut placer une rôtie de pain, c'est-à-dire une tranche de pain beurrée, au-dessous des gibiers becs fins cuisant à la broche, que cette rôtie soit un peu épaisse et maintenue sur un gril étroit et long placé dans la lèchefrite. Virer de temps en temps ces rôties, non pas sens dessus dessous, mais éloigner du feu le côté qui y était exposé et le remplacer par le côté qui en était éloigné.

On met ordinairement autant de rôties qu'il y a de gibier en broche; toutefois, si ce sont de petits oiseaux et qu'il en faille deux pour une personne, il ne faut alors qu'une seule rôtie pour deux oiseaux. Mettre en faction, à côté sur le plat, un beau citron d'or.

Dressage. — Débrocher brûlant, déficeler sans abîmer les bardes et servir pétillant de chaleur.

> Le *Cuisinier français*, qui n'est pas un bon livre,
> Nous offre quelquefois des exemples à suivre.
> J'emprunterai de lui ce refrain bien connu ;
> *Servez chaud;* sur ce point l'auteur m'a prévenu.
>
> Berchoux.

S'il est en effet une nécessité de servir la cuisine chaude, cette nécessité existe surtout à l'égard des préparations rôties et surtout celles à la broche, et, plus petite est la pièce rôtie, plus grande est cette nécessité. Mais il ne suffit pas, pour servir chaude une préparation rôtie, de la maintenir près du feu, il faut de plus, et c'est là le côté difficile, que l'opération se termine juste au moment du service. Consulter l'appoint de cuisson (256).

REMARQUE.

846. — « Peu de gens, dit Brillat-Savarin, savent « manger les petits oiseaux; en voici la méthode, telle « qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le cha- « noine CHARCOT, gourmand par état et gastronome par- « fait, trente ans avant que le nom fût connu.

« Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupou- « drez-le d'un peu de sel, ôtez-en le gésier, enfoncez-le « adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez « tout près de vos doigts et mâchez vivement : il en ré- « sulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'or- « gane, et vous goûtez un plaisir inconnu au vulgaire.»

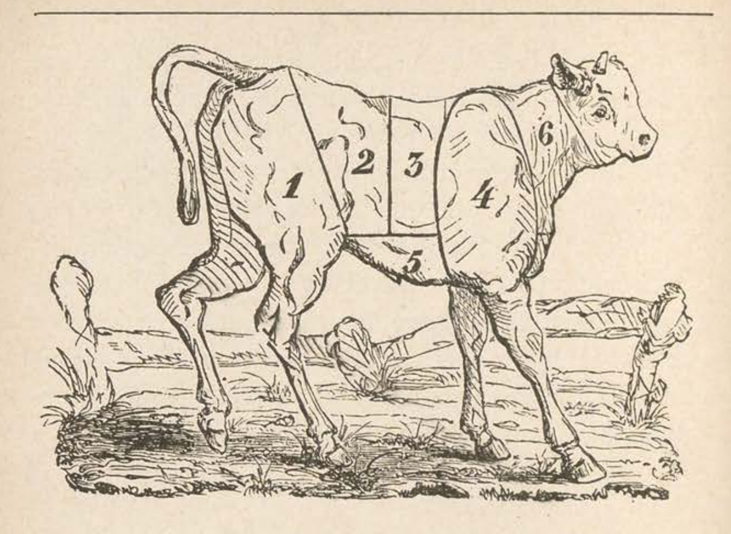
Odi profanum vulgus, et arceo. (HORACE.)

Bécasses, pluviers, grives, mauviettes, etc., en salmis.

847. — Préparer les gibiers et les faire cuire d'une manière semblable en tout point à celle ci-dessus, préparation précédente (844).

DRESSAGE.—Débrocher et découper, s'il y a lieu, voir à cet égard la remarque (841), les gibiers pétillants et dorés; les dresser, suivant leur nature, en pyramide ou en cordon; faire ruisseler tout autour une odorante crème de gibier, moelleusement finie au beurre frais (641).

Flanquer la pyramide de tranches de pain, gracieusement taillées, et sortant, blondes et fumantes, d'une petite friture de beurre frais.



VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES OU VEAU ET AGNEAU.

PREMIÈRE QUALITÉ.	DEUXIÈME QUALITÉ.
1. Cuissot.	4. Épaule.
2. Rognons et longe.	5. Poitrine.
3. Carré couvert.	6. Côtelettes découvertes.

PRÉPARATION MODÈLE.

Longe de veau rôtie [1].

848. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Parer légèrement la pièce, si c'est utile; ôter l'excès de graisse qui se trouve ordinairement près du rognon; maintenir le flachet, ramené en dessous, à l'aide de quelques tours de ficelle. L'embrocher suivant les prescriptions de la méthode (415-416), et l'emballer dans deux ou trois feuilles de papier d'office huilées et poudrées de sel fin.

849. — OPÉRATION CULINAIRE. — Consulter, pour la dis-

[1] La longe de veau est la partie de cet animal qui s'étend depuis le cuissot jusqu'aux premières côtes. Quelquefois on la divise en deux parties, et l'on donne le nom de rognon à celle la plus rapprochée des côtes, celle où se trouve en effet le rognon.

position du feu et la conduite de l'opération, la théorie qui s'y rapporte (359-360).

850. — *Raisonnement. Viande blanche. — cuisson complète* (263). *Opération prolongée; — feu solide, donnant de la braise.*

851. — DRESSAGE. -- Débrocher fumant, sur un large plateau, déballer, déficeler la pièce, et la placer, luisante et couleur d'or, sur un plat pisciforme, maintenu chaud à cet effet.

Envoyer brûlante la préparation, qui, quoique très simple, doit flatter en même temps la vue, l'odorat et goût[1].

Carré de veau rôti.

852. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Couper le carré long de toutes les côtes couvertes; en détacher le chapelet osseux ; le désosser du côté de la pointe jusqu'à mi-côte ; ramener la partie désossée en dedans du carré, et l'y fixer à l'aide de quelques points de ficelle.

Embrocher le carré suivant la méthode, et l'emballer dans deux ou trois feuilles de papier d'office huilées et poudrées de sel fin (415-416).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que ci-dessus, préparation modèle (849-850-851).

Épaule de veau rôtie[2].

853. — OPÉRATION CULINAIRE. — Désosser l'épaule suivant les explications qui en sont données (406); l'assai-

[1] La bonne, la saine cuisine, est toute dans les soins et l'économie culinaire ou l'art d'entreprendre à propos son travail; c'est là une vérité dont souvent on ne se pénètre pas assez.

[2] L'épaule de veau que l'on fait rôtir à la broche a besoin d'être de première qualité.

sonner intérieurement avec suffisante quantité de sel; en rassembler les chairs, la ficeler en lui donnant une forme cylindrique.

L'embrocher et l'emballer suivant les prescriptions de la méthode (415-416).

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle (849-850-851).

Poitrine de veau rôtie.

854. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Couper le plus carrément possible une poitrine de veau bien blanche et bien charnue, la parer ou enlever les os qui adhèrent aux tendrons; la désosser jusqu'à mi-côtes; ramener en dedans la partie désossée, la fixer dans cette position à l'aide de quelques points de ficelle, et l'embrocher suivant la méthode, en ayant soin de la revêtir de deux ou trois feuilles de papier grassement huilées, et dotées du contingent de sel nécessaire à son assaisonnement (415-416).

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle (849-850-851).

Foie de veau rôti.

855.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE. —Piquer intérieurement de gros lard assaisonné (378-380), un foie de veau épais et bien blond, et, sur la face conique, un toupet de lard fin (377-379). L'embrocher suivant la coutume détaillée (415)[1].

[1] Il ne faut point ici d'emballage au papier, attendu que la pièce est piquée de lard fin.

OPÉRATION CULINAIRE. — Suivre les conseils de la théorie qui s'y rapporte (359-360).

Raisonnement. Bien que le foie de veau fasse partie des viandes blanches, sa nature en diffère, et se rapproche tellement des viandes noires, qu'il admet comme elles une cuisson à cœur rose (264). *Viande piquée et fortement chargée de suc : — feu clair et ardent.*

DRESSAGE. — Débrocher le foie, et l'asseoir fumant et doré dans un délicieux petit bain de sauce, choisie moelleuse au compte qui s'y rapporte, et proprement versée sur le plat destiné à cette préparation[1] (654).

Quartier d'agneau rôti.

856. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Parer le quartier, ou lui couper le bout des pattes ; assujettir la coiffe sur le rognon, à l'aide d'un tour de ficelle, et l'embrocher suivant la méthode (415). Supprimer ici l'emballage de papier.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (849-850-851).

Agneau entier rôti.

857. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Désosser le collet de l'agneau ; trousser en dedans les pattes de devant, c'est-à-dire les faire entrer dans la poitrine ; séparer celle-ci par le milieu, et en faire passer un côté sous l'autre, afin de diminuer le vide du poitrail ; casser l'os des jambes au milieu de la noix ; les croiser en les passant l'une dans l'autre, et les fixer dans cette position avec une aiguille

[1] Le foie de veau, quoique rôti, est toujours servi comme entrée.

à brider; recouvrir les épaules avec la coiffe, que l'on a soin d'assujettir avec de la ficelle.

Embrocher, sans l'emballer, la pièce, suivant les enseignements de la méthode (415).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement,
— . . . . Dressage, — que
dans la préparation modèle s'y rapportant (849-850-851).

VIANDES BLANCHES PERMANENTES.

Poulets de grains, poulets ordinaires, pigeons, canards, volailles, chapons, dindonneaux, etc., rôtis.

858.—Opération préparatoire.—Habiller et trousser pour rôt la pièce dont on s'occupe (381-390); la barder (392) et l'embrocher suivant la méthode (417).

Il faut aussi observer avec grand soin que la pièce soit convenablement mortifiée, car une volaille rôtie trop fraîche n'est pas mangeable (132).

J'ai toujours redouté la volaille perfide
Qui brave les efforts d'une dent intrépide;
Souvent, par un ami dans son champ entraîné,
J'ai reconnu le soir le coq infortuné
Qui m'avait le matin, à l'aurore naissante,
Réveillé brusquement de sa voix glapissante.
Je l'avais admiré dans le sein de la cour,
Avec des yeux jaloux j'avais vu son amour;
Hélas! le malheureux, abjurant la tendresse,
Exerçait à souper sa fureur vengeresse.

(Berchoux.)

Opération culinaire. — Se conformer aux prescriptions de la théorie qui s'y rapporte (359-360).

Raisonnement. Viande blanchie;—cuisson complète (263). *Prompte opération ; — température passablement élevée.*

Dressage.—Débrocher pétillant de chaleur, déficeler sans abîmer la barde ni rompre les pattes, et placer élégamment la pièce sur le plat qui lui est destiné.

Chapons, poulardes, dindonneaux, volailles truffés, rôtis[1].

859. —Opération préparatoire.—Vider (382-383), flamber légèrement (385), éplucher (386), truffer (399), trousser pour rôt (390) et barder d'une large cuirasse de lard gras la pièce dont on s'occupe (392).

L'embrocher suivant la méthode (417), l'emballer dans trois ou quatre feuilles de papier d'office grassement huilées et saupoudrées de sel fin ; glisser sous les pattes un coussin fait avec de gros papier et l'attacher fortement sur la broche en attachant en même temps les jambes du volatile.

Opération culinaire. — Suivre les conseils de la théorie qui s'y rapporte (359-360).

Raisonnement. Viande blanche, viande truffée; deux circonstances qui exigent une cuisson complète (263). *Pièces emballées et grosses — : feu solide produisant de la braise et peu de flamme*[2].

[1] Toute pièce truffée doit l'être un peu à l'avance, afin que la viande ait le temps de s'imprégner du parfum des truffes.

[2] Une pièce, quand elle est truffée, demande une cuisson beaucoup plus longue que si elle ne l'est pas : la raison, c'est qu'alors il faut cuire non seulement la pièce, mais encore les truffes qui y sont enfermées, et il importe que ces dernières soient d'autant mieux cuites, que c'est surtout pendant leur cuisson que l'échange aromatique s'opère entre la truffe et la pièce truffée.

Il faut au moins deux heures pour cuire convenablement une pièce de la grosseur de celles ci-dessus, tandis que trente ou quarante minutes suffiraient si elles n'étaient point truffées.

Dressage. — Débrocher avec précaution de ne pas casser les pattes, qui sont très fragiles; déballer, déficeler et placer triomphalement la pièce sur un plat chaud destiné à cet effet.

Cochon de lait rôti.

860. — Opération préparatoire. — Échauder le cochon de lait suivant les détails qui en sont donnés dans la méthode (446); le vider ou en retirer tous les intestins, excepté les rognons; supprimer aussi le gros boyau qui traverse le quasi, puis le mettre dégorger pendant douze, quinze et même vingt-quatre heures suivant qu'il fait plus ou moins chaud ou qu'il est plus ou moins frais, dans un grand baquet d'eau fraîche que l'on renouvelle de temps en temps.

L'égoutter alors, le sécher dans un linge, le trousser tel qu'on le trouve chez les marchands de volailles, le garnir intérieurement avec une forte maitre-d'hôtel froide (638) et lui coudre le ventre pour empêcher cette dernière de s'en échapper pendant la cuisson.

L'embrocher suivant la méthode et l'emballer dans trois ou quatre feuilles de papier d'office grassement huilées et avantageusement poudrées de sel fin (415-416).

Opération culinaire. — Consulter et imiter pour la disposition du feu et la conduite de l'opération la théorie qui s'y rapporte (359-360).

Raisonnement. Viande blanche rôtie : — cuisine complète (263). *Pièce grasse et emballée : — feu solide donnant beaucoup de braise et peu de flamme*[1].

Dressage. — Débrocher, déballer et dresser fumant et couleur d'or l'imposant rôti sur un grand plat pisciforme

[1] Il faut une petite heure et demie pour la cuisson de cette pièce.

maintenu chaud à cet effet. Le faire escorter sur la table de deux saucières remplies chacune d'une sauce choisie au compte qui se rapporte à cette préparation (666).

Et le cochon de lait dont la cuirasse d'or
Semble le protéger et le défendre encor.

Lapin rôti.

861. — Opération préparatoire. — Écorcher et vider le lapin suivant la méthode (408-409), entrer dans l'intérieur de la poitrine les pattes de devant, croiser celles de derrière en les passant l'une dans l'autre et les assujettir dans cette position à l'aide d'un point de ficelle. Piquer de lard fin les filets et le dessus des cuisses (377-379) ou les barder (392).

Embrocher la pièce suivant la méthode en évitant l'emploi de l'hâtelet de pression (415).

Opération culinaire. — Interroger la théorie qui s'y rapporte et suivre ses conseils (359-360).

Raisonnement. Viande blanche, — *cuisson complète* (263). *Prompte opération*, — *feu vif et flambant*[1].

Dressage. — Débrocher, déficeler et dresser brûlant avec une bouffette de papier à chaque patte.

862. — Remarque. — Quoique cette préparation se serve toujours pour rôt, il faut la faire accompagner sur table d'une saucière remplie d'une demi-glace.

[1] Il faut encore observer que, la partie postérieure du lapin étant plus dure que la partie antérieure, on devra diriger le feu plus particulièrement sur ce point.

DEUXIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION

LES GRILLADES.

VIANDES NOIRES TEMPORATIVES.

PRÉPARATION MODÈLE.

Bifteck grillé.

863. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Couper une tranche de filet de bœuf, la parer soigneusement tout autour, l'aplatir faiblement avec le poing à demi fermé et la poudrer de chaque côté avec un peu de sel fin.

864. — REMARQUE. — Plus un bifteck est épais, moins sont grandes les pertes qu'il peut faire en cuisant : il vaut donc toujours mieux, quand on aura besoin de deux biftecks pour une même table, et surtout que c'est du filet mignon que l'on emploie, n'en faire qu'un parce que la perte de suc[2] d'un seul, quoique plus épais, sera comparativement beaucoup moindre que celle de deux, représentant la même quantité de viande.

865. — OPÉRATION CULINAIRE. — Interroger et suivre

[1] Le bifteck est une tranche de filet de bœuf. Dans certaines maisons, on se sert pour le faire de filet mignon ; dans d'autres, pour plus d'économie, c'est de l'aloyau ou gros filet que l'on emploie.

[2] Une opération pour concentration, quelque bien conduite qu'elle soit, occasionne toujours une certaine perte de suc.

les prescriptions de la théorie qui s'y rapporte (361-362).

866 — *Raisonnement. Viande noire grillée, — cuisson, à cœur rose. Pièce fortement chargée de suc extractif : — braises vives, température passablement élevée,*

867. — Dressage. — Placer brûlant le bifteck sur le plat et lui associer moelleusement finie au beurre frais la sauce ou la garniture qui convient le mieux à l'économie, à l'ordonnance du dîner (678).

868. — Remarque. — Lorsqu'il y a plusieurs biftecks il faut les placer les uns sur les autres et non à côté les uns des autres, parce que placés ainsi, ils se maintiennent chauds plus facilement et le contact de l'air leur soutire moins de suc.

Entrecôtes grillés [1].

869. — Opération préparatoire. — Enlever sur un aloyau ou un pan de côtes désossées des entrecôtes épais d'un doigt ; les parer, les aplatir légèrement et les poudrer d'une légitime quantité de sel fin.

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Raisonnement, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (865-866).

Dressage. — Dresser les entrecôtes en couronne et leur associer, comme au compte qui leur appartient, la sauce qui convient à l'économie du dîner (679).

Gras-double pané grillé.

870. — Opération préparatoire. — Choisir du gras-double tendre et épais ; le nettoyer en le grattant légèrement avec le tranchant du couteau, l'affranchir un peu sur les

[1] Les meilleurs entrecôtes sont ceux d'aloyau ; mais on en fait aussi avec le pan de côtes désossées.

bords, le diviser en bandes larges chacune d'un pouce et demi environ, rassembler ces bandes sur une tourtière ; — sel, — poivre ; les arroser avec un peu d'huile, les retourner une ou deux fois dans cet assaisonnement et les rouler dans la panure jaune (486).

Opération culinaire. — Coucher les unes à côté des autres chaque bande de gras-double sur la tourtière où elles viennent d'être assaisonnées, les arroser de nouveau avec quelques gouttes d'huile, les glisser au four sous l'influence d'une température passablement élevée[1].

Dressage. — Couper en travers les bandes de gras-double et en former des morceaux carrés longs. Dresser ces derniers en couronne et leur associer, comme au compte qui s'y rapporte, la sauce qui convient à l'économie, à la composition du dîner (674).

Côtettes de mouton grillées.

871. — Opération préparatoire. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant les prescriptions de la méthode (376).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement, — que
dans la préparation modèle s'y rapportant (865-866).

Dressage. — Dresser brûlantes les côtelettes en couronne ; mettre à chacune une petite bouffette de papier (507), et leur associer, si on le juge convenable, la sauce ou la garniture qui convient à l'économie, à l'ordonnance du dîner.

Rognons de mouton grillés à la brochette.

872. — Opération préparatoire. — Enlever aux ro-

[1] On peut aussi faire cuire le gras-double sur le gril, sur de la braise à demi éteinte, et suivant les prescriptions de la théorie (361-362); mais je préfère la méthode ci-dessus.

gnons la pellicule mince qui les recouvre, les fendre en deux parties égales, mais sans les séparer entièrement; que le côté du rognon qui réunit les deux moitiés soit celui où se trouve le germe. Passer une brochette en travers pour les maintenir dans cette position; — sel, quantité convenable.

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement, — que dans la préparation modèle s'y rapportant (865-866).

Dressage. — Placer pétillants les rognons sur un plat chaud et leur associer comme au compte qui s'y rapporte, la sauce qui convient à l'économie du dîner (675).

873. — Remarque. — Si c'est une maître-d'hôtel froide que l'on associe aux rognons, il faut en garnir ces derniers avant d'en tirer les brochettes.

PRÉPARATION MODÈLE.

Côtelettes de mouton panées grillées.

874. — Opération préparatoire. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant la méthode (376); les tremper dans un peu de beurre tiède et les rouler dans de la panure blanche (487).

Pour plus d'abréviation, on peut aussi se contenter de les rouler dans la panure jaune sans avoir été préalablement trempées dans le beurre (400).

875. — Opération culinaire. — Coucher harmonieusement sur une tourtière ou plateau allant au feu les côtelettes panées comme ci-dessus et les glisser au four sous l'influence d'une température convenable. Avoir soin de les retourner à propos.

876. — *Raisonnement. Viandes noires grillées, — cuisson un peu verte, cuisson à cœur rose* (264). *Substance*

panée, — grillade peu ardente, — braise à demi éteinte[1].

877. — Remarque. — Toutes les fois qu'il s'agit de substances panées grillées, nous préférons, au gril dont les barreaux laissent toujours des traces, l'emploi de la tourtière ou plateau sur lequel on arrange les substances et que l'on glisse au four sous l'influence d'une température convenable.

878. — Dressage. — Dresser en couronne les côtelettes ornées chacune d'une petite manchette de papier (507) et verser dans le plat sans les arroser quelque coulis doré et lisse choisi au compte qui s'y rapporte (671).

PRÉPARATION MODÈLE.

Poitrine de mouton panée grillée.

879. — Opération préparatoire. — Enlever une poitrine de mouton le plus carrément possible, qu'elle ait une certaine grandeur, la parer légèrement sur les tendrons.

Opération extra-culinaire. (339)[2]. — Marquer la poitrine suivant la méthode des braises (427) et la traiter conformément aux prescriptions détaillées dans la théorie de cette série de cuisson (355-356).

Cuite, la retirer, la désosser ; chaude, la mettre en

[1] Toute substance panée, ou dont la surface est raboteuse, a un pouvoir absorbant du calorique beaucoup plus grand que celles dont la surface est lisse : donc il faudra une température moins élevée pour cuire les substances couvertes de panure que si ces mêmes substances sont nues.

Par une raison qui est la conséquence de celle-ci, il faut servir en sortant du feu toute préparation panée, parce que le pouvoir rayonnant d'un corps est en raison directe de son pouvoir absorbant. Or, précisément parce qu'une substance panée absorbe facilement la chaleur, précisément aussi elle se refroidit promptement.

[2] Toute préparation dans laquelle intervient une opération extra-culinaire, implicite ou explicite, est une préparation indirecte (321).

presse entre deux plateaux passablement chargés ; froide, la parer légèrement, la rouler dans de la panure blanche (487), puis la tremper dans une omelette bien battue et la rouler une seconde fois dans la même panure.

880. — Opération culinaire. – Coucher la poitrine sur une tourtière ou plat-fond allant au feu et la glisser au four sous l'influence d'une température propre à la chauffer et à la colorer en même temps.

Dressage. — Coucher brûlante la poitrine dans un petit bain de sauce versée moelleuse sur le plat et choisie d'après l'économie du dîner, au compte qui s'y rapporte (676).

VIANDES NOIRES PERMANENTES.

Filets de lièvre maréchal.

881. — Opération préparatoire. — Enlever, suivant la méthode, le gros et le petit filet du lièvre (410-411), faire, vers le milieu du gros filet, une incision allongée et y introduire du salpiquant à farcir (499), souder avec un morceau de ficelle, dont on laissera les bouts allongés, afin de pouvoir les extraire plus tard, le petit filet au bout mince du gros filet pour que celui-ci soit, de chaque côté, d'une grosseur égale; le paner à l'œuf (401) en ayant soin de le tremper dans l'omelette et la panure à plusieurs reprises, afin qu'il soit régulièrement masqué. Arracher alors la ficelle dont les bouts doivent sortir hors de la panure.

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Raisonnement, — que dans la préparation modèle s'y rapportant (875-876).

Si l'on n'a que deux filets, il faut donner à chacun une forme demi-circulaire, de sorte que, réunis bout à bout ils forment une couronne complète; si, au contraire, on dispose d'un plus grand nombre, il faut donner à chacun la forme d'un *J*, afin de pouvoir facilement les dresser en cercle.

Dressage. — Dresser les filets en couronne et verser dans le puits, sans les arroser, une sauce légèrement liée, choisie d'après l'économie du dîner au compte qui se rapporte à cette préparation (677).

Filet de chevreuil ou sanglier maréchal.

882.— Opération préparatoire.— Enlever les filets mignons du chevreuil ou du sanglier (411), les parer (407), leur faire, du côté mince, une incision allongée à l'intérieur, y introduire du salpiquant à farcir (499), et les paner à l'œuf, en observant qu'ils soient régulièrement recouverts de panure (401).

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Raisonnement,— que dans la préparation modèle s'y rapportant (875-876).

Dressage. — Dresser en couronne et verser dans le puits, sans les arroser, une sauce peu liée, choisie au compte qui leur appartient, et moelleusement finie au beurre frais (677).

Secret culinaire.

883. — On peut facilement remplacer les filets mignons de sanglier par ceux de porc, et servir avec une égale faveur une préparation de sanglier de basse-cour pour une préparation de sanglier sauvage.

On peut, de même, remplacer les filets de chevreuil et de lièvre par ceux de mouton, en faisant, bien entendu,

subir aux filets substitué les mêmes opérations qu'exigeaient ceux imités. Ces petites tricheries, innocentes quand on les fait pour son propre compte, sont très faciles dans les préparations masquées comme celles cidessus et font le bénéfice de l'amphitryon.

Beaucoup sont consommateurs ; peu sont connaisseurs.

VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES.

PRÉPARATION MODÈLE.

Côtelettes de veau grillées.

884.— Opération préparatoire. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant la méthode (376).

885.— Opération culinaire. — Coucher harmonieusement les côtelettes sur le gril placé sur une grillade de braise, les retourner à propos ; que cette grillade soit disposée et l'opération conduite d'après les instructions de la théorie qui s'y rapporte (361-362).

886.— *Raisonnement. Viande blanche : — cuisson complète* (263). *Substances peu chargées de suc extractif : — douce grillade, température modérée.*

887.— Dressage.— Dresser en couronne, le manche de chaque côtelette ornée d'une bouffette de papier (507), et verser moelleuse dans le puits, la sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner (651).

Côtelettes de veau panées grillées.

888.— Opération préparatoire. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant la méthode (376), les tremper dans du beurre frais dissous et les rouler dans la panure blanche (487).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que ci-dessus, préparation modèle[1] (885-886-887).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce qui convient à l'économie du dîner (671).

Côtelettes de veau en crépinettes.

889. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Tailler et assaisonner suivant la méthode (376) des côtelettes de veau coupées courtes.

OPÉRATION EXTRA-CULINAIRE (339). — Marquer les côtelettes suivant la méthode des braises (427) et les faire cuire conformément aux prescriptions détaillées dans cette série de cuisson (355-356).

Cuites, les retirer et les mettre légèrement en presse entre deux plateaux. Étant refroidies, les barbouiller de purée d'oignons ou soubise (631), et les envelopper dans un morceau de toile de porc ou crépinette, en leur conservant, autant que possible, leur forme naturelle.

OPÉRATION CULINAIRE.— Les coucher harmonieusement sur un plat-fond ou tourtière et les glisser au four sous l'influence d'une température propre à les chauffer et à les colorer en même temps (880).

DRESSAGE. — Dresser en couronne et verser dans le puits une sauce choisie succulente d'après l'économie du dîner au compte qui s'y rapporte (656).

PRÉPARATION MODÈLE.

Langues de veau en papillote.

890.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Parer les langues ou

[1] Nous ne saurions trop répéter que, lorsque l'on a à sa disposition un four comme ceux qui existent aujourd'hui dans les fourneaux écono-

les débarrasser de leur cornet ; les mettre, sans dégorgement préalable, blanchir suivant la méthode (429) ; les rafraîchir, les égoutter et les dépouiller de la peau blanche qui les recouvre en les grattant avec le tranchant du couteau.

Opération extra-culinaire (339). — Marquer les langues suivant la méthode des braises (427) et les faire cuire conformément aux prescriptions détaillées dans cette série d'opérations (355-556).

Cuites, les retirer, les diviser, longitudinalement en deux parties égales, et les déposer dans une terrine d'office. Dégraisser et détacher[1] le fond de la braise, le verser dans une grande cuiller à pot, puis le passer au tamis en le reversant dans la même casserole.

Préparer dans ce fond ainsi purifié des fines herbes en papillote (489) que l'on versera chaudes sur les langues déposées comme ci-dessus.

Le tout étant refroidi, plier les langues suivant les indications de la méthode (445).

891. — Opération culinaire. — Coucher les côtelettes sur un plat-fond ou tourtière[2] et les glisser au four sous l'influence d'une douce température ; les y laisser le temps nécessaire pour chauffer la viande en même temps que la papillote prend une forme demi-sphérique et se colore d'une belle teinte vermeille.

892. — Dressage. — Dresser en couronne et envoyer fumant de chaleur.

miques, il vaut mieux s'en servir pour les substances panées, grillées et pour celles en papillotes que de la grillade de braises, et remplacer alors le gril par une tourtière.

[1] Détacher un fond de cuisson, c'est y relâcher un peu de bouillon, laisser le mouillement bouillir quelques instants en le promenant sur les parois du vase jaunis par les sucs cristallisés.

[2] L'emploi du four et de la tourtière est bien supérieur pour ces sortes de préparations à celui du gril et des grillades de braises.

Les préparations en papillote sont complètes en n'admettant jamais, ni dans aucun cas, de sauce ni garniture (316).

Côtelettes de veau en papillote.

893.— Opération préparatoire. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant la méthode, en observant de les tenir un peu moins grosses qu'à l'ordinaire (376).

Opération extra-culinaire. (339). — Sauter les côtelettes, c'est-à-dire mettre dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais, y coucher harmonieusement les côtelettes et les laisser cuire en suivant les prescriptions de la théorie des sautés (373).

Cuites, les retirer, les déposer dans un plat d'office, et préparer dans la casserole même qui a servi à leur opération des fines herbes en papillote que l'on versera chaudes par-dessus (489).

Le tout étant refroidi, plier les côtelettes suivant les indications de la méthode (445).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que ci-dessus, préparation modèle s'y rapportant (891-892).

VIANDES BLANCHES PERMANENTES.

Côtelettes de poulets ou de pigeons grillées.

894. — Opération préparatoire. — Habiller, sans les trousser, les poulets ou les pigeons ; leur couper le bout des pattes et les partager longitudinalement en deux moitiés égales ; pratiquer dans chaque moitié une petite ouverture entre la cuisse et le croupion et y faire pas-

ser la jambe de façon qu'elle se trouve en dedans, la laisser toute droite.

Opération extra-culinaire (339). — Sauter les côtelettes, c'est-à-dire mettre dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais, y coucher les côtelettes ou moitié de poulet, et les laisser cuire suivant les prescriptions de la théorie des sautés (373). — Sel, quantité convenable.

Étant à demi cuites, les retirer ; les mettre en presse entre deux plateaux. Refroidies, les parer régulièrement en forme de côtelette ayant pour manche le bout de la jambe du volatile. — Les paner à l'œuf (401).

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle qui s'y rapporte (880).

Dressage. — Dresser les côtelettes en couronne, le manche orné d'une bouffette de papier (507) et choisir au compte qui leur appartient la sauce qui convient à l'économie du dîner.

Côtelettes de poulets ou pigeons en papillotes.

895. — Opération préparatoire. Comme ci-dessus (894).

Opération extra-culinaire. — Sauter les côtelettes comme il vient d'être expliqué plus haut. Cuites, les mettre en presse; à demi-refroidies, les parer en leur donnant la forme d'une côtelette, les déposer alors dans un plat d'office, et verser par-dessus des fines herbes en papillotes (489) que l'on aura préparées dans la casserole même de l'opération. Le tout étant refroidi, plier les côtelettes suivant la méthode (445).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que
dans la préparation modèle qui s'y rapporte (891-892).

Filets de poulets ou de volailles à la maréchal.

896. — Opération préparatoire. — Enlever les filets

de poulets ou de volailles suivant la méthode (395), faire à chacun sur le côté une petite incision que l'on agrandit intérieurement, laissant l'ouverture étroite, y introduire un peu de salpiquant à farcir (499).

Paner à l'œuf chaque filet ainsi préparé (401).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (885, 886, 887).

Choisir au compte qui leur appartient et verser moelleuse dans le puits la sauce qui convient à l'économie du dîner (677).

Pigeons en crapaudines.

897. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Habiller les pigeons sans les trousser, faire simplement rentrer les pattes en dedans (381), les refendre en deux parties égales en les coupant depuis le bout du bréchet jusqu'à la poche, mais sans les séparer entièrement.

OPÉRATION EXTRA-CULINAIRE (399). — Les faire légèrement revenir au beurre ou les sauter à demi-cuisson, les retirer, les mettre en presse entre deux plateaux. Refroidis, les parer, les tremper dans du beurre frais dissous, les rouler dans de la panure blanche (487), puis les paner à l'œuf (401).

OPÉRATION CULINAIRE. — Comme dans la préparation modèle qui s'y rapporte (880).

DRESSAGE. — Les disposer bouillants sur un plat chaud et leur associer, comme au compte qui s'y rapporte, la sauce qui convient le mieux à l'économie du dîner (680).

Caisses et coquilles de volailles[1].

898. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Rassembler les

[1] Cette préparation sert à utiliser les dessertes de volailles.

débris de volailles bouillies ou rôties, peu importe, les éplucher ou en extraire les os, la peau et les nerfs ; les découper en dés le plus régulièrement possible. Truffes — champignons, — jambon maigre également découpés en dés. Former avec le tout un appareil à croquettes suivant les prescriptions de la méthode (441).

Remplir avec cet appareil des caisses de papier, dont le rebord aura été trempé dans un peu d'huile (510), en procédant ainsi pour le remplissage : une première couche d'appareil, une large tranche de truffe, une seconde couche semblable à la première, puis aussi une autre tranche de truffe ou un champignon entier. La caisse ou la coquille remplie, semer sur chacune un peu de panure blanche (487) et y distribuer quelques miettes de beurre frais.

Opération culinaire. — Disposer ces caisses ou coquilles sur une tourtière et glisser celle-ci au four sous l'influence d'une température propre à chauffer et à colorer la caisse ou la coquille (880).

Dressage. — Placer les caisses ou coquilles sur un plat et les servir brûlantes et dorées.

Foies gras de volailles en caisses ou en coquilles.

899.— Opération préparatoire. — Préparer des foies gras de volailles suivant les explications qui en sont données (500); les déposer ainsi préparés dans une terrine d'office et verser bouillantes par-dessus des fines herbes en papillotes (489), remuer le mélange pour que l'assaisonnement atteigne également tous les foies. Remplir avec ces derniers des caisses de papier légèrement huilées sur les rebords (510) ou des coquilles, en procédant comme dans la préparation précédente, par une couche de foies, une tranche de truffe noire, etc.

Couvrir de panure blanche (487) la surface des caisses ou coquilles remplies, comme ci-dessus.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation précédente (898).

Côtelettes de porc [1] grillées.

900. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant les indications de la méthode (376).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle s'y rapportant (885-886-887).

Choisir de même au compte qui leur appartient la sauce qui convient à l'économie du dîner (651).

CÔTELETTES DE PORC PANÉES GRILLÉES.— Semblables en tout point à celles de veau préparées de cette façon (888).

Saucisses grillées.

901.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Choisir les petites saucisses nouvellement faites, ce qui se reconnaît à leur couleur fraîche et rouge ; les rouler en colimaçon, faisant

1 Que ne m'est-il permis de nommer sans bassesse
Cet immonde animal, hôte d'une autre espèce,
Qui pourtant, sous tes yeux et dans le même enclos,
S'engraisse à ton profit, ainsi que tes oiseaux ;
Dans le limon infect de la mare bourbeuse
Plonge avec volupté sa croupe paresseuse ;
Quadrupède vorace, et non moins indolent,
Broie à demi couché la châtaigne ou le gland;
Satisfait s'il se roule, et s'il gronde, et s'il mange,
Et, mort, fait oublier qu'il vécut dans la fange.
Cet objet de dégoût est l'honneur à la fois
Et des banquets du pauvre et des festins des rois.

BERCHOUX.

joindre chaque tour sans les presser ; les maintenir dans cette position à l'aide de deux petits hâtelets ou brochettes passés en croix ; les piquer çà et là avec la pointe d'une lardoire pour faciliter en cuisant la sortie de l'air qui s'y trouve et qui les ferait éclater si cette précaution n'avait point été prise,

Opération culinaire.— Placer les saucisses sur le gril ou dans un sautoir que l'on glisse au four sous l'influence d'une température pouvant les cuire et les colorer en même temps. Les retourner à propos.

Dressage. —Placer brûlantes les saucisses sur une garniture ou une sauce disposée sur le plat, et choisie au compte qui s'y rapporte d'après l'économie du dîner (673).

Boudins grillés.

902.— Opération préparatoire.— Couper les boudins en morceaux longs de vingt-cinq centimètres environ ; leur faire de chaque côté et de place en place quelques légères incisions, afin de les empêcher d'éclater en cuisant.

Opération culinaire.— Coucher les boudins sur le gril et les soumettre, soit au four, soit sur la braise, à une température qui fasse marcher de pair leur cuisson et leur coloration.

Dressage. — Les coucher brûlants sur un plat très chaud.

Les boudins ne s'allient à aucune sauce ni garniture.

Pieds de porc truffés grillés.

903.— Opération préparatoire.— Faire chauffer dans le pot-au-feu en ébullition des pieds de porc préparés et cuits tels que le charcutier les vend au naturel ; les séparer longitudinalement en deux moitiés égales ; les

désosser complètement, sauf le bout du sabot. Étaler sur la table un morceau de crépinette ou toile de porc, étendre sur cette toile une petite couche de farce cuite (494), mélangée avec quelques tranches de truffes; placer sur cette farce une moitié du pied, puis une semblable couche sur cette moitié; envelopper le tout avec la toile; tremper dans du beurre tiède chaque moitié de pied ainsi arrangée, et les rouler dans la panure blanche (487); les tremper de nouveau dans une omelette battue et les rouler une seconde fois dans cette même panure (401).

Opération culinaire.— Les glisser au four sous l'influence d'une température qui les chauffe et les colore en même temps (880).

Dressage.—Dresser en couronne et verser dans le puits sans les arroser une demi-glace ou une sauce aux truffes un peu lâche et moelleusement finie au beurre (614-600).

TROISIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION

LES FRITURES

VIANDES NOIRES TEMPORATIVES

PRÉPARATION MODÈLE.

Hâtereaux de palais de bœuf.

904. — Opération préparatoire. — Couper, à l'aide d'un emporte-pièce du diamètre d'une pièce de dix centimes, des palais de bœuf préparés et cuits suivant les détails qui en sont donnés (513); découper de même de gros champignons cuits (490), des truffes noires coupées en larges tranches et du jambon maigre; rassembler le tout dans une terrine d'office.

Faire réduire un peu de velouté, le lier à l'œuf et le verser bouillant sur les substances contenues dans la terrine ci-dessus; remuer le mélange pour que ces dernières soient toutes également atteintes.

Refroidies, en former des hâtereaux suivant les indications de la méthode (447).

905. — Opération culinaire. — Plonger les hâtereaux dans une friture blanche ayant atteint son premier point de concentration (366-370), et conduire l'opération suivant les prescriptions établies dans la théorie qui s'y rapporte (371).

L'opération sera terminée lorsque les hâtereaux auront acquis une belle couleur blonde dorée.

906. — Dressage. — Coucher les hâtereaux brûlants et vermeils sur une sauce peu liée, moelleusement finie au beurre et étendue dans un plat chaud (680).

On peut aussi servir les hâtereaux à sec en les rehaussant d'une touffe de persil frit et conservé bien vert.

Bœuf frit en petites quenelles [1].

907. — Opération préparatoire. — Rassembler les débris de bœuf, cuits et froids, les éplucher ou en rejeter les parties nerveuses, hacher fin et recueillir dans une terrine d'office.

Former une panade pour farce cuite, et la verser bouillante sur le bœuf ainsi haché (496), remuer pour que l'amalgame se fasse régulièrement. — Vérifier l'assaisonnement et le goût.

Semer sur la table un peu de farine, y faire tomber tout ou partie de l'appareil ci-dessus, rouler cet appareil en forme de gros saucisson, puis diviser celui-ci en morceaux de la grosseur d'une petite noix ; mouler ces dernières comme de petites quenelles.

Opération culinaire. — Attirer délicatement ces quenelles sur un couvercle poudré de farine, en ayant soin d'en prendre peu à la fois, et les précipiter par petite quantité dans une friture élevée à une température un peu au-dessus du point où elle commence à opérer par concentration (366).

Conduire l'opération suivant les lois de la théorie des fritures (371).

Dressage. — Dresser en pyramide et couronner d'une touffe de persil frit conservé vert.

[1] L'objet de cette préparation est d'utiliser les dessertes.

PRÉPARATION MODÈLE.

Cervelles de bœuf ou de mouton frites.

908.— Opération préparatoire.— Découper, en morceaux de grosseur convenable pour faire un beignet, une cervelle de bœuf préparée et cuite comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (731), recueillir ces morceaux dans une terrine ; — sel, — poivre, — quelques gouttes d'huile ; les retourner légèrement dans cet assaisonnement pour qu'ils en soient tous atteints de même.

Préparer une pâte à frire suivant la méthode (505).

909. Opération culinaire.— Tremper l'un après l'autre chaque morceau de cervelle dans la pâte, observer qu'ils en soient régulièrement couverts sans en être chargés, et les plonger au fur et à mesure dans une friture portée à son premier point de concentration (366-370).

Conduire l'opération suivant les lois de la théorie des fritures (371).

910.—Dressage.—Dresser en pyramide et rehausser la préparation d'une touffe de persil frit conservé vert[1].

VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES.

Hâtereaux de ris de veau.

911. — Opération préparatoire. — Parer les ris ou les dégager des morceaux de cornet et membrane qui y adhèrent, en respectant, toutefois, la pellicule mince qui les enveloppe intimement ; les faire dégorger et blanchir suivant les prescriptions de la méthode (428-429).

[1] Les préparations frites en pâte ne sont jamais ni saucées ni garnies.

Étant refroidis, les découper en tranches régulières, de la grandeur et de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes. Découper de même des champignons cuits (490) et des truffes noires. Recueillir le tout dans une petite terrine d'office, faire, comme dans la préparation modèle (904), réduire un peu de velouté, le lier suivant sa quantité, avec un ou plusieurs jaunes d'œufs délayés avec une goutte d'eau, sans beurre ni vinaigre (437), et le verser brûlant sur les tranches de ris et de truffes ci-dessus. Retourner ces dernières dans la sauce chaude, pour qu'elles soient toutes également atteintes.

Le mélange refroidi, en former des hâtereaux suivant les explications de la méthode (447).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle (905-906).

Choisir de même au compte qui s'y rapporte la sauce qui convient à l'économie du dîner (680) ou couronner la préparation d'une touffe de persil frit.

Pieds de veau farcis frits.

912.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Désosser complètement et tout brûlants des pieds de veau préparés et cuits comme il est expliqué dans les cuissons à grand mouillement (730); étaler chaque moitié sur la table ; remplir avec de la farce cuite (494) les vides laissés par l'absence des os ; unir cette farce avec la lame de son couteau, que l'on aura eu soin de tremper dans l'eau pour la rendre plus glissante ; rouler les pieds ainsi préparés dans de la panure blanche (487), puis les tremper dans une omelette battue et les rouler de nouveau dans la même panure.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle qui s'y rapporte (905-906).

Choisir de même au compte qui leur appartient la sauce qui convient à l'économie du dîner (681), ou couronner la préparation d'une touffe de persil frit.

Oreillons de veau farcis frits.

913. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Enlever avec un emporte-pièce la partie qui se trouve dans le fond des oreilles, préparées et cuites comme il est expliqué dans les cuissons à grand mouillement (729); parer soigneusement ces oreilles, les garnir à l'intérieur d'une farce cuite (494) et les paner à l'œuf (401).

On peut les plonger plusieurs fois dans l'omelette battue et dans la panure, lorsqu'une seule fois ne suffit pas pour les masquer convenablement.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle qui s'y rapporte (905-906)

Choisir au compte qui leur appartient la sauce qui convient à l'économie du dîner (682), ou couronner la préparation d'une touffe de persil frit.

Croquettes de veau ou d'agneau.

914. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Éplucher ou extraire les os, les nerfs et la peau d'une certaine quantité de débris de rôtis de veau ou d'agneau [1] (on peut mêler ces viandes ou les employer séparément); les découper en petits cubes ou dés, et en former, avec des truffes

[1] Il est clair que la désignation que nous faisons ici des débris de veau ou d'agneau est une pure économie, car rien n'empêche qu'on emploie la pièce entière.

et des champignons également découpés, un appareil à croquettes suivant les indications de la méthode (441).

Refroidies, mouler les croquettes suivant les explications qui en sont données (441 bis).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle s'y rapportant (905-906).

Coiffer la préparation d'une touffe verte de persil frit.

Polpettes de veau ou d'agneau.

915.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Rassembler les dessertes de veau ou d'agneau, les éplucher ou en extraire les os, les nervures et les peaux colorées qui peuvent s'y trouver ; y joindre quelques truffes, quelques champignons cuits (490); hacher le tout et le recueillir dans une terrine d'office.

Former une panade pour farce cuite (496) et la verser chaude sur les viandes hachées comme ci-dessus; mélanger le tout en le remuant.—Vérifier l'assaisonnement.

Refroidi, diviser le mélange en petites boule de la grosseur d'une noix verte, rouler ces boules dans de la panure blanche 487, puis dans ses mains leur donner une forme légèrement aplatie, et terminer en les panant à l'œuf (401).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que
la préparation modèle qui s'y rapporte (905-906).

Choisir au compte qui leur appartient la sauce qui convient à l'économie du dîner 683 .

Tendrons de veau frits.

916.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Parer ou affranchir légèrement chaque tendron préparé et cuit comme il est

expliqué dans la série des petites cuissons (754-758); les envelopper de leur sauce, les rouler dans la panure blanche, y fixer celle dont ils se sont emparée en appuyant délicatement tout autour, puis les paner à l'œuf (401).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (905-906).

Couronner la préparation avec une petite touffe de persil frit bien vert.

Tête, oreillons et pieds de veau frits.

917.— Opération préparatoire.— Rassembler les dessertes d'oreillons, de pieds ou de tête de veau; les découper en morceau de grosseur convenable pour faire un beignet; recueillir ces morceaux dans une terrine;—sel, — poivre,— quelques gouttes d'huile; les sauter ou les remuer dans l'assaisonnement pour leur en faire prendre le goût.

Préparer une pâte à frire suivant la méthode (505).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (909-910).

Blanquette de veau ou d'agneau frits.

918. — Opération préparatoire. — Vérifier chaque morceau d'une blanquette préparée et cuite comme il est expliqué parmi les petites cuissons (757-758); en couper les os qui saillissent hors des chairs et les remettre dans leur sauce.

Préparer suivant la méthode une pâte à frire (505).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (909-910).

919. — Cervelles de veau frites. — En tout point semblables aux cervelles de bœuf préparées de cette façon.

VIANDES BLANCHES PERMANENTES.

Hatereaux de foies gras de volailles.

920.— Opération préparatoire. — Préparer des foies de volailles conformément aux explications qui s'y rapportent (500) ; leur donner une forme aplatie en les parant et les déposer à sec dans une terrine d'office.

Joindre à ces foies quelques tranches de truffes noires et de champignons (490).

Faire réduire un peu de velouté, le lier suivant sa quantité, avec un ou plusieurs jaunes d'œufs délayés avec une goutte d'eau sans beurre ni vinaigre (437), et le verser chaud sur les foies et les garnitures ci-dessus.

Le mélange refroidi, en former des hâtereaux suivant qu'il est expliqué dans la méthode (447).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (905-906).

Fricassée de poulet frit.

921. — Opération préparatoire. — Vérifier chaque morceau d'une fricassée de poulet préparée et cuite comme il est indiqué dans les petites cuissons (763) ; s'assurer surtout, si ce sont des dessertes que l'on emploie, que les membres soient tous bien entiers. Il ne faut pas, comme dans la blanquette de veau ou d'agneau frits, couper les os qui saillissent hors des chairs (918).

Préparer une pâte à frire suivant les prescriptions de la méthode (505).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (909-910).

922. — CROQUETTES DE VOLAILLES. — En tout point semblables aux croquettes de veau ou d'agneau (914).

Boudins de volailles à la Richelieu.

923. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Former avec de la farce de volaille (497) ou de brochet des quenelles d'une grosseur triple que celles ordinaires. Avant qu'elles soient blanchies et pendant qu'elles sont encore sur la table farinée, les aplatir avec la lame de son couteau et former de chacune une abaisse carrée longue d'une épaisseur de deux lignes environ; placer sur chaque abaisse un morceau d'appareil à croquettes (441) de la grosseur d'une petite noix; étaler un peu cet appareil et l'envelopper avec l'abaisse de farce que l'on rapproche tout autour après en avoir faiblement mouillé les bords à l'aide d'un petit pinceau. Rouler de nouveau sur la farine et reformer les quenelles ou boudins, qui contiennent alors de l'appareil à croquettes dans leur intérieur.

Blanchir ces boudins comme les quenelles ordinaires (458). — Les paner soigneusement à l'œuf (401).

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (905-906).

Rothschild de volailles.

924. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Parer soigneusement une tétine de veau cuite et froide (503), et enlever

sur toute sa longueur des tranches le plus minces possible. Étaler ces dernières sur la table ; les égaliser en grandeur et placer sur chacune gros comme une noix de l'appareil à croquettes (441); envelopper cet appareil dans la tranche de tetine et en former de petits manchons que l'on place au fur et à mesure sur une assiette ou un plat, en observant de ne pas les serrer.

Préparer une pâte à frire suivant la méthode (505).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que
dans la préparation modèle qui s'y rapporte (909-910).

QUATRIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION.

LES SAUTÉS.

VIANDES NOIRES TEMPORATIVES.

PRÉPARATION MODÈLE.

Filets sautés [1].

925. — Opération préparatoire. — Parer le filet de bœuf suivant la méthode (407); le découper en tranches épaisses comme le doigt ou à peu près[2]; les aplatir légèrement, soit avec le poing à demi fermé, soit avec la lame de son couteau; les poudrer légèrement et de chaque côté avec un peu de sel fin.

926.— Opération culinaire.— Placer dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais; y ranger les filets de façon qu'ils tiennent le moins de place possible sans pourtant prendre de mauvais plis; conduire l'opération suivant les prescriptions de la théorie qui s'y rapporte (373)

927. — *Raisonnement. Viande noire sautée : — cuisson à cœur un peu rose* (264). *Viande fortement chargée de suc extractif: — température passablement élevée*[3].

[1] Les filets sautés sont rigoureusement faits avec du filet mignon.

[2] Il ne faudrait pas appliquer ici la remarque qui a été faite sur les bifteks à propos de l'épaisseur (864).

[3] Il faut une température moins élevée pour sauter une viande que pour la faire griller, parce que les agents pondérables s'opposent mieux à l'effusion des sucs que les agents impondérables (210-211).

928. — Dressage. — Dresser en couronne et verser dans le puits, comme au compte qui s'y rapporte, la sauce ou la garniture qui convient le mieux à l'économie du dîner (651).

Remarque.

929. —Lorsqu'une viande sautée est destinée à être servie avec une sauce, il faut toujours, autant que cela se peut, préparer cette sauce dans le vase même qui a servi à l'opération parce que, quelque bien conduite que soit cette opération, une viande sautée abandonne toujours, en cuisant, une certaine quantité de ses sucs, lesquels se fixent aux parois du vase, et, la sauce venant y bouillir, les dissout, s'en empare et les restitue à la préparation en s'associant avec elle.

Toutefois il est certaine sauce que l'on ne peut faire dans le vase même ; alors on se contente d'y relâcher un peu de bouillon, que l'on laisse bouillir et réduire quelques instants en le promenant sur les parois du vase où se trouvent les sucs cristallisés; réduit à point, verser ce fond dans la sauce.

Mais, avant tout, il faut observer que l'opération culinaire ait été bien conduite ; car, si les sucs cristallisés aux parois devaient avoir un goût de brûlé ou même si l'opération avait langui, il ne faudrait pas les utiliser.

Les sauces qui conviennent le mieux aux sautés et que l'on peut facilement préparer dans le vase même, ce sont : 1° la demi-glace; 2° la sauce aux truffes; 3° la sauce aux champignons.

930. — Demi-glace préparée dans le sautoir. — Relâcher dans le vase[1]; — velouté, — vin blanc sec, — bouil-

[1] Lorsque dans ce vase il se trouve de la graisse provenant de quelque viande de mouton, il faut avoir soin de l'égoutter avant d'y faire la sauce.

lon, — morceau de glace de viande; laisser travailler et réduire quelques instants en remuant continuellement. La sauce doit être courte, peu liée, et d'un beau jaune doré; la finir avec un morceau de beurre frais et la verser brûlante sur la préparation.

931. — SAUCE AUX TRUFFES OU AUX CHAMPIGNONS. — Si on joint à la demi-glace ci-dessus des champignons ou des truffes émincées, on aura une sauce de ce nom. Toutefois il convient de joindre ces ingrédients en commençant la sauce ; c'est d'ailleurs le même travail [1].

Sauté de filets d'aloyau.

932. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Désosser et parer l'aloyau, couper la pointe graisseuse qui se trouve au bout de la bavette, le découper en tranches épaisses comme le doigt; aplatir légèrement ces dernières ; les parer et les poudrer de chaque côté d'une suffisante quantité de sel fin.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,
— . . . . DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle ci-devant (926, 927, 928).

Pratiquer de même dans le vase de l'opération une sauce demi-glace, aux truffes ou aux champignons (930-931).

Escalopes de filets tendres.

933. – OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Parer le filet de bœuf suivant la méthode (407); le partager longitudinalement en deux parties égales, ou, ce qui est plus économique, se servir de la pointe du filet, qui n'a pas besoin d'être refendue. Couper en liards, de la grandeur d'une

[1] A défaut de velouté, on peut se servir d'un morceau de roux que l'on mouille avec un peu de bouillon, ce qui revient au même.

pièce de dix centimes, ces moitiés ou ces pointes de filets; les aplatir, les parer légèrement et les poudrer d'une quantité suffisante de sel fin.

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle (926-927-928).

Pratiquer de même une sauce demi-glace, aux truffes ou aux champignons, dans le sautoir même de l'opération suivant les explications de la préparation modèle (930-931).

Remarque.

934. — Cette préparation a été inventée pour utiliser les pointes de filets crus, et aussi les dessertes de filets, soit sautés, soit rôtis.

Lorsque l'on emploie pour son escalope des dessertes de filets rôtis, il faut, après les avoir découpées en petites tranches, les faire chauffer sans bouillir dans la sauce qui leur est destinée.

Lorsque l'on emploie en même temps quelques queues de filet cru et quelques dessertes pour former une même escalope, il faut d'abord apprêter les escalopes crues; les déposer dans une casserole avec celles cuites, que l'on a soin de placer en dessous; préparer ensuite dans le sautoir leur sauce, qui devra rigoureusement être aux truffes ou aux champignons, et la verser brûlante sur les escalopes, qu'il suffira de maintenir chaudes un moment sans bouillir (930-931).

PRÉPARATION MODÈLE.

Rognons de bœuf sautés.

935. — Opération préparatoire. — Diviser le rognon en quatre parties égales; le débarrasser soigneu-

sement de son suif et le couper en tranches minces[1].

936. — OPÉRATION CULINAIRE. — Mettre dans une casserole sur le feu un morceau de beurre frais ; le laisser chauffer sans noircir ; ajouter les rognons ; qu'ils ne forment au fond du vase qu'une couche mince, afin d'être plus immédiatement et plus énergiquement atteints par le feu et que l'évaporation du liquide qu'ils dégagent suive exactement les progrès de la dissolution ; — sel, — poivre, quantité convenable.

937. — DRESSAGE. — Tirer les rognons à l'aide d'une écumoire et les disposer en pyramide sur le plat ; préparer dans la casserole de l'opération une sauce demi-glace, suivant les prescriptions détaillées dans la préparation modèle (930).

On peut aussi joindre des truffes, des champignons, à la sauce demi-glace (931).

Gras-double sauté.

932. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Choisir du gras-double de bonne qualité, ce qui se reconnaît à son épaisseur et à sa tendreté ; qu'il n'ait surtout aucun mauvais goût. Le racler légèrement avec le tranchant du couteau ; le découper en morceaux à forme de losange de la grandeur d'un écu de six francs.

OPÉRATION CULINAIRE. — Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais ; le laisser chauffer sans noircir ; ajouter le gras-double ; qu'il ne forme au fond

[1] Le rognon de bœuf porte en soi un goût alcalescent fort désagréable qu'il importe de neutraliser. Voici par quel moyen :

Jeter dans de l'eau bouillante et salée les rognons découpés comme ci-dessus, retirer le vase, le couvrir et y laisser macérer les rognons quatre à cinq minutes ; les retirer alors à l'aide d'une écumoire et les sécher sur un linge.

de la poêle qu'une couche mince, afin d'être plus immédiatement et plus énergiquement atteint par le feu et que l'évaporation du liquide qu'il dégage suive exactement les progrès de la dissolution[1].

Le gras-double étant à demi sauté, il faut y joindre une certaine quantité d'oignons émincés et cuits à part dans une petite casserole; sauter le tout ensemble et finir en y relâchant un filet de vinaigre un peu fort[2].

Dressage. — Dresser le gras-double en pyramide et servir brûlant sur un plat chaud.

Cervelle de bœuf sautée.

939. — Opération préparatoire. — Diviser en deux parties égales une cervelle de bœuf préparée et cuite tel qu'il est expliqué dans les cuissons à grand mouillement (731), puis découper chaque moitié en tranches de la grosseur d'une cervelle de mouton refendue (944).

Opération culinaire. — Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais; le laisser fondre sans noircir; y joindre les cervelles découpées et farinées; les laisser doucement s'échauffer et se colorer[3]; les retourner à propos, — sel, — poivre, — pincée de fines herbes hachées, — filet de vinaigre un peu fort.

940. — Remarque. — Au moment où l'on finit avec le

[1] Le gras-double ne possède pas de suc extractif, mais il contient en abondance une eau qui se dégage pendant l'opération culinaire et qu'il faut volatiliser au fur et à mesure qu'elle se produit.

[2] Consulter, à cet égard, la remarque sur les cervelles de bœuf sautées (940).

[3] Les substances cuites ne possèdent plus de suc; la température qui convient à leur opération culinaire est celle qui les chauffe et les colore en même temps.

Les cervelles de bœuf, ainsi que celles de veau, ne se sautent jamais à l'état cru.

vinaigre une préparation sautée quelconque, il faut toujours que l'opération soit dans une grande activité calorique, parce que le vinaigre, rencontrant en cet état les parois brûlantes de la poêle ou sautoir, se vaporise en grande partie et parfume la préparation sans lui communiquer autant d'acidité.

Dressage. — Dresser les cervelles en couronne serrée et verser dessus le fond de l'opération restée dans la poêle.

Sauté de bœuf bouilli.

941. — Opération préparatoire. — Rassembler les dessertes de bœuf; les découper en tranches minces, larges et dotées chacune d'une égale portion de graisse.

Émincer, soigneusement épluchés, une certaine quantité d'oignons blancs; recueillir, sans les mélanger, l'oignon et le bœuf sur une assiette ou un plat.

Opération culinaire. — Mettre un morceau de beurre frais dans une poêle sur le feu ; puis ajouter l'oignon ; laisser celui-ci doucement cuire et roussir ; y joindre le bœuf découpé comme ci-dessus ; sauter le tout ensemble ; — sel, — poivre ; laisser bien chauffer en sautant de temps en temps. Terminer par un filet de vinaigre relâché au moment où l'opération s'achève par une grande activité calorique (940).

Dressage. — Dresser pétillant sur un plat chaud.

Côtelettes de mouton sautées.

942. — Opération préparatoire. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant la méthode (376).

Même. . . . . Opération culinaire,

— . . . . Raisonnement, — que dans la préparation modèle qui s'y rapporte (926-927).

Dressage. — Dresser les côtelettes en couronne, le manche orné d'une petite bouffette de papier (507), et verser dans le puits la sauce ou la garniture qui convient à l'économie, à l'ordonnance du dîner (651)[1].

Rognons de mouton sautés.

943.— Opération préparatoire. — Dépouiller de leur pellicule et de ce petit boyau qui tient ordinairement à leur germe de beaux rognons de moutons couleur chocolat; les découper en tranches minces et régulières.

Même .... Opération culinaire,

— .... Dressage, — que dans la préparation modèle[2] qui s'y rapporte (936-937).

Cervelles de mouton sautées.

944. — Opération préparatoire. — Séparer crues les cervelles en deux parties égales, en ayant soin de laisser tout entier le cervelet à l'une de ces parties.

Opération culinaire. — Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais; laisser fondre sans noircir; ajouter les cervelles poudrées de farine; avoir soin, en les plaçant dans la poêle, de les tourner rigoureusement du côté de la coupe; laisser doucement frire et roussir, en ayant soin de les retourner à propos; — sel, quantité convenable.

[1] Si, selon l'usage des sautés de viandes crues, on fait la sauce des côtelettes de mouton dans le sautoir même de leur cuisson, il faut, avant d'y procéder, avoir soin d'en égoutter la graisse qui s'y trouve, parce que, combinée à la sauce, cette graisse lui donnerait un goût de suif fort désagréable.

Cet inconvénient n'existe pas pour les sautés de viande de bœuf ou de veau, à moins que la graisse n'y soit trop abondante.

[2] Le goût d'alcalescence propre aux rognons de bœuf n'existe pas chez ceux de mouton.

Dressage. — Dresser en couronne un peu serrée; verser chaud par-dessus le beurre du fond de la poêle.

VIANDES NOIRES PERMANENTES.

GIBIERS DE POIL. — PREMIÈRE FAMILLE.

Côtelettes de chevreuil ou de sanglier sautées.

945. — Opération préparatoire. — Tailler, assaisonner et parer les côtelettes suivant la méthode (376); les mariner pendant quelques jours suivant les détails qui en sont donnés (412-413).

Même. . . . . Opération culinaire,

— . . . . Raisonnement, — que dans la préparation modèle en tête de cette série (926-927).

Dressage. — Dresser les côtelettes en couronne, en plaçant alternativement une côtelette et un croûton de pain roussi au beurre.

Mettre une bouffette de papier (507) à chaque manche et préparer dans le sautoir même de l'opération une sauce demi-glace ou aux truffes ou aux champignons, en suivant les explications données à cet égard dans la préparation modèle (930-931).

Escalopes de chevreuil ou de sanglier.

946. — Opération préparatoire. — Enlever les gros et les petits filets d'un chevreuil ou d'un sanglier; les parer suivant la méthode (407); les découper en tranches de l'épaisseur d'un doigt; les aplatir légèrement; les poudrer de chaque côté d'une convenable quantité de sel fin.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . RAISONNEMENT,— que dans la préparation modèle en tête de cette série (926-927).

DRESSAGE. — Tirer du sautoir les escalopes avec une écumoire ; les déposer sur le plat ou dans une petite soupière d'argent ; préparer dans la casserole même de l'opération, et suivant les prescriptions données dans la préparation modèle, une sauce aux truffes ou aux champignons[1] et verser cette sauce sur les escalopes (930-931).

947. REMARQUE. — On peut aussi employer cette préparation que l'on verse dans le puits de quelque autre préparation de gibier, telle que côtelettes ou filets de chevreuil, de sanglier, etc. Dans ce cas, il faut, en tirant les escalopes avec l'écumoire, les déposer dans une petite casserole, pratiquer dans le vase de l'opération la sauce comme ci-dessus ; verser cette sauce sur les escalopes mises en réserve, remuer ces dernières en les sautant, afin que le jus qu'elles rendent se combine avec la sauce, et les verser dans le puits de la préparation avec laquelle elles doivent s'associer.

SECRET CULINAIRE.

948. — Puisque le sanglier se marine et subit les mêmes opérations culinaires que le chevreuil et que les préparations qui résultent de l'un ou de l'autre de ces animaux sont également estimées et d'un goût à peu près semblable, on pourra donc facilement remplacer, dans les préparations du genre de celle-ci, le sanglier par le chevreuil et le chevreuil par le sanglier. Mais le porc est le cousin germain de ce dernier ; or il sera facile de remplacer les filets de chevreuil ou de sanglier par ceux du

[1] Un morceau de glace de viande ou de gibier fait très bien dans cette sauce.

porc et de présenter avec les mêmes faveurs une préparation de sanglier de basse-cour à la place d'une de sanglier des forêts.

Filets de chevreuil ou de sanglier piqués sautés.

949. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Enlever les gros et les petits filets d'un chevreuil ou d'un sanglier ; les parer suivant la méthode (407) ; diviser les gros filets en quatre parties égales de grosseur et de longueur, et les petits filets en deux parties seulement, afin qu'ils soient tous autant que possible assortis en volume ; les piquer soigneusement de lard fin à l'un des bouts et les mariner pendant quelques heures, suivant les prescriptions de la méthode (412)[1].

950. — OPÉRATION CULINAIRE. — Mettre dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais ; y coucher les filets bien égouttés de leur marinade ; leur donner à tous et du même côté, en les plaçant dans le beurre, une forme un peu cintrée ; les laisser doucement frire dans le beurre, suivant les prescriptions de la théorie des sautés (373).

Il est bon de placer sur le couvercle du vase pendant l'opération quelques braises incandescentes ou de glisser au four le sautoir à découvert, afin que le lard puisse se colorer.

951. — DRESSAGE. — Glacer au pinceau, si c'est nécessaire, la partie piquée des filets (430) ; les dresser en couronne, le lard en vue, et verser dans le puits une sauce aux truffes, aux champignons, ou demi-glace préparée

[1] Pour plus d'économie, au lieu des filets véritables de ces animaux, on peut se servir de leur gigot que l'on dépèce comme un cuissot de veau, c'est-à-dire que l'on divise en deux ou trois morceaux, qui sont la noix, la sous-noix et le talon ; puis découper ensuite ces morceaux en filets, auxquels on donne la grosseur et la forme des véritables.

dans le sautoir suivant les détails établis dans la préparation modèle (930-931).

On peut aussi verser dans le puits de cette préparation une escalope telle que celle que nous venons de citer (946), ou toute autre sauce ou garniture choisie au compte qui s'y rapporte (685).

Filets de lièvre ou de levraut piqués sautés.

952. — Opération préparatoire. — Enlever suivant la méthode les petits et les gros filets de lièvre ou de levraut (410-411); couper les gros en deux parties égales, afin de les égaliser en longueur avec les petits; les piquer tous jusqu'au milieu avec du lard fin (377-379) et les mariner suivant les prescriptions de la méthode (412-413).

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que
dans la préparation précédente (950-951).

Escalopes de lièvre ou de levraut.

953. — Opération préparatoire. — Enlever suivant la méthode les petits et les gros filets de lièvre (410-411); dépecer les cuisses en deux ou trois morceaux; parer légèrement ces derniers pour les débarrasser de leur principale nervure[1].

Opération culinaire. — Mettre dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais; y faire doucement frire entiers les filets et les morceaux de cuisses. Pour cela, il convient de placer entre deux feux la casserole de l'opération; — sel, quantité convenable.

Cuites, un peu vertes, retirer ces viandes; les découper

[1] L'emploi des cuisses n'est ici qu'une pure économie; car, pour bien faire, il ne faudrait employer que les filets.

brûlantes en escalopes ou tranches minces, les rassembler dans une petite casserole et pratiquer dans le sautoir de l'opération une sauce aux truffes ou aux champignons, en suivant les explications données à cet égard dans la préparation modèle (930-931).

Verser brûlante, moelleuse et couleur d'or cette sauce sur les escalopes maintenues chaudes.

Dressage. — Dresser en pyramide sur un plat, ou se servir de cette préparation pour garnir le puits de quelque autre préparation de gibier (947).

Levraut sauté aux truffes ou aux champignons.

954. — Opération préparatoire. — Écorcher, vider et découper le levraut suivant les explications données à cet égard (408-409).

955. — Opération culinaire. — Mettre dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais d'une grosseur comparative avantageuse; ajouter le levraut découpé, en commençant par les morceaux les plus durs, comme ceux des cuisses; laisser faire quelques tours, ajouter le tout; — sel, — poivre, quantité convenable. Couvrir la casserole et laisser doucement frire en remuant de temps en temps.

On peut mettre sur le couvercle un peu de braises incandescentes.

Cuit, ajouter — truffes, — champignons, — velouté, — morceau de glace de viande ou de gibier, — filet de vin blanc sec réduit ; maintenir l'opération à un degré de température voisine de l'ébullition. Agiter de temps en temps le sautoir en lui imprimant un mouvement circulaire pour faire que les garnitures et la sauce se délayent et se combinent. — Vérifier l'assaisonnement

956. — Dressage. — Dresser en pyramide en se servant d'une écumoire; faire partir la sauce, la régulariser, la finir au beurre et en masquer le levraut dressé (431).

GIBIERS DE PLUMES. — DEUXIÈME FAMILLE, GROS BECS.

Cailles sautées aux truffes ou aux champignons.

957. — Opération préparatoire. — Plumer, habiller et trousser pour entrée une certaine quantité de cailles bien grasses (381-389).

Opération culinaire. — En tout point semblable à celle ci-dessus (955).

Ajouter aussi les mêmes garnitures et assaisonnements.

Dressage. — Dresser le gibier en cordon ; mettre entre chaque caille un croûton de pain frit, doré et taillé en crête de coq ; régulariser la sauce ou garniture restée au fond du sautoir, la finir au beurre frais et en masquer la préparation (431).

VIANDES BLANCHES TEMPORATIVES.

PRÉPARATION MODÈLE.

Côtelettes de veau sautées.

958. — Opération préparatoire. — Tailler et assaisonner les côtelettes suivant la méthode (376).

959. — Opération culinaire. — Mettre dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais ; y coucher harmonieusement les côtelettes, afin qu'il n'y ait dans le vase aucune place de perdue ; les laisser doucement frire et légèrement roussir suivant les prescriptions de la théorie qui s'y rapporte (373).

960. — *Raisonnement. Viande blanche : — cuisson complète* (263). *Viande possédant peu de suc extractif : — douce température.*

961. — Dressage. — Dresser les côtelettes en couronne, le manche orné d'une petite bouffette de papier (507).

Préparer suivant l'usage des sautés une sauce aux truffes ou aux champignons dans la casserole même de l'opération (930-931), ou choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou la garniture qui convient (651).

Ris de veau sautés.

962. — Opération préparatoire. — Parer les ris ou les dégager de leur cornet et de toutes les parties membraneuses qui y adhèrent, en respectant toutefois la pellicule mince qui les enveloppe étroitement.

Les faire dégorger et blanchir suivant méthode (428-429).

Refroidis, les découper en tranches de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes et d'une dimension égale à la plus grande surface du ris [1].

Opération culinaire. — Mettre dans une poêle ou un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais ; le laisser fondre et chauffer sans noircir ; y coucher les tranches de ris ; les laisser doucement frire et légèrement roussir suivant les prescriptions de la théorie (373). — Sel, — poivre, convenable quantité.

Dressage. — Dresser en couronne, en plaçant alternativement une tranche de ris et une tranche de pain taillées

[1] Les ris, tels qu'ils sortent de chez le boucher, se composent de deux parties : le ris proprement dit et la gorge. Le ris, c'est la pomme arrondie ; la gorge, c'est celle qui est allongée. Or il faut préférer employer la gorge pour les garnitures, les hâtereaux, et aussi pour sauter, comme étant la moins précieuse, et réserver le ris pour être piqué et glacé.

de même forme, et sortant blondes et brûlantes d'une petite friture de beurre frais.

Pratiquer dans le vase une sauce demi-glace, aux truffes ou aux champignons, en y introduisant rigoureusement un morceau de glace de viande ; la verser dorée et moelleusement finie au beurre sur cette couronne appétissante.

Rognons de veau sautés.

963. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Diviser le rognon de veau en morceaux de la grosseur de ceux de mouton, en suivant, pour ces divisions, les fissures profondes qui se montrent à leur surface ; découper en tranches minces chaque morceau, comme s'il s'agissait, en effet, de rognons de mouton ; les recueillir sur une assiette.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que
dans la préparation modèle qui s'y rapporte[1] (936-937).

Foies de veau sautés.

964. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Couper transversalement le foie par tranches régulières, ayant l'épaisseur d'une côtelette. Les recueillir sur un plat.

OPÉRATION CULINAIRE. — Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais, le laisser fondre, ajouter les tranches de foie après les avoir roulées dans la farine,

[1] Les rognons dégagent au contact du feu un liquide aqueux assez abondant qui tend à dénaturer les propriétés concentrantes de l'agent (232). Il faut donc faire marcher l'opération à une température assez élevée, afin que l'évaporation emporte au fur et à mesure une somme d'humidité équivalente à celle dégagée par les rognons. C'est pour obtenir plus sûrement ce résultat qu'il faut se servir, dans les opérations de ce genre, d'un vase d'une grandeur comparative avantageuse.

les placer harmonieusement, de façon qu'il n'y ait dans la poêle aucune place inutile ; les faire doucement frire et légèrement roussir, suivant les prescriptions de la théorie qui s'y rattache (373) ; les retourner à propos ; — sel, poivre, quantité nécessaire, — filet de vinaigre.

DRESSAGE. — Dresser en couronne et préparer dans la poêle une sauce demi-glace, aux truffes ou aux champignons, en suivant les prescriptions données à cet égard dans la préparation modèle (930-931).

Escalopes de veau.

965.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Enlever et parer quelques filets mignons de veau [1], les couper en tranches représentant de petits biftecks, les aplatir légèrement avec le poing à demi-fermé, les poudrer légèrement d'un peu de sel fin de chaque côté.

OPÉRATION CULINAIRE.— Les faire doucement frire et roussir au beurre frais, suivant la loi générale des sautés (373).

DRESSAGE.— Dresser en couronne, en plaçant alternativement une tranche de pain de même forme, et fraîchement roussie au beurre, et une escalope. Préparer dans le sautoir une petite sauce demi-glace, aux truffes ou aux champignons, suivant les indications de la préparation modèle (930-931), ou choisir au compte qui s'y rapporte une garniture qui convienne à l'économie du dîner (658).

Tranches de veau sautées.

966.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Couper sur le cuissot ou sur la longe une tranche de veau, en forme de rouelle, sans os ; que la viande soit de première qualité.

[1] Les filets mignons de veau s'étendent depuis le cuissot jusqu'au rognon à l'intérieur de la longe.

Opération culinaire.— Mettre dans une casserole, de grandeur à peine égale à celle de la tranche de veau, un morceau de beurre frais; laisser chauffer sans noircir, y placer la viande,— quelques grains de sel; couvrir hermétiquement la casserole, afin que l'opération produise moins d'évaporation, et que l'agent intermédiaire ou le beurre, agissant sur la substance, soit soutenu par les émanations de celle-ci et se conserve mieux. Retourner à propos la tranche de veau.

Pour que l'opération soit irréprochablement conduite, il faut qu'elle s'accomplisse sans aucune addition liquide.

Dressage.— Placer la tranche de veau sur le plat, et préparer dans la casserole[1] même de l'opération une petite demi-glace, en se conformant aux indications de la préparation modèle (930)[2].

967.— Cervelles de veau sautées.— Opérer en tout point comme pour les cervelles de bœuf sautées (939).

Côtelette d'agneau sautées.

968.—Opération préparatoire.—Dépecer le devant d'agneau[3] suivant la méthode (405) ; puis tailler les côtelettes conformément aux indications qui en sont données (376).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Raisonnement,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle s'y rapportant (959-960-961).

Choisir de même au compte qui leur appartient la

[1] Nous disons une casserole, car un sautoir ne vaudrait absolument rien pour ces sortes d'opérations.

[2] Il n'y a que la demi-glace qui convienne à cette préparation.

[3] Pour avoir des côtelettes d'agneau, il faut ordinairement acheter le devant tout entier.

sauce ou la garniture qui convient à l'économie du dîner.

REMARQUE. — On peut aussi, au lieu d'une sauce ou d'une garniture comme ci-dessus, verser dans le puits des côtelettes d'agneau une blanquette faite avec les poitrines et l'une des épaules, pendant que l'autre épaule est désossée entièrement, ramassée en forme de demi-boule, piquée en toupet, braisée et placée en gerbe d'or sur le haut de la blanquette, emprisonnée par le cordon des côtelettes.

Épigramme d'agneau.

969.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Dépecer un devant d'agneau conformément aux explications qui en sont données (405); tailler et assaisonner les côtelettes suivant la méthode (376) ; les coucher harmonieusement dans un sautoir grassement beurré à froid; les recouvrir d'un rond de papier également beurré.

Parer les poitrines ou enlever les os qui couvrent les tendrons ; les lier ensemble ; les plonger dans le pot-au-feu en ébullition. Cuites, les retirer, les désosser entièrement sans trop se préoccuper des déchirures résultant de l'extraction des os des tendrons ; car les viandes blanches temporatives se soudent facilement. Les mettre en presse entre deux plateaux avec une lourde charge par-dessus, afin de les rendre plus minces.

Refroidies, les découper en croûtons formant le cœur et ayant à peu près la dimension des côtelettes.

Paner ces croûtons à l'anglaise (402).

OPÉRATION CULINAIRE.—Faire doucement frire et légèrement roussir les côtelettes, comme dans la théorie des sautés (373).

OPÉRATION EXTRA-CULINAIRE (339).—Plonger les croûtons dans une friture blanche ayant atteint son premier

point de concentration (366-370), et conduire l'opération suivant les prescriptions développées dans la théorie des fritures (371).

Dressage. — Dresser en couronne, en plaçant alternativement une côtelette et un croûton frit. Verser dans le puits une sauce ou une garniture choisie au compte qui s'y rapporte d'après l'économie du dîner (651).

Si c'est une macédoine que l'on associe à cette préparation, il convient de la couronner avec une petite tête de chou-fleur bien blanche.

970.— Remarque.— On peut aussi enfoncer un petit os à l'extrémité pointue de chaque croûton, ce qui permet de leur mettre une manchette de papier comme aux côtelettes. On peut de même, au lieu de la sauce ou du ragoût ci-dessus, préparer une blanquette avec les deux épaules d'agneau et la verser dans le puits.

Fressure d'agneau sautée.

971. — Opération préparatoire.— Séparer le mou et le ris d'avec le foie ; découper le tout en morceaux d'une grosseur convenable, en observant de faire ceux de mou plus gros que ceux de foie, parce qu'étant soufflé le mou diminue considérablement au contact du beurre chaud. Recueillir sans les mélanger les morceaux de mou et ceux de foie sur une assiette ou un plat.

Opération culinaire.—Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais d'une grosseur comparative avantageuse ; laisser chauffer sans noircir ; y joindre d'abord le mou découpé, le ris et la ratelle, laisser fritonner un instant, puis le foie, et sauter le tout ensemble.

Cuit au trois quarts, y ajouter une forte pincée d'échalotes ou d'oignons nouveaux hachés, — une pincée de fines herbes également hachées,— sel, —poivre ; conti-

nuer à sauter quelques instants et finir en y relâchant un filet de vinaigre un peu fort (940).

DRESSAGE. — Verser brûlante la fressure sur un plat maintenu chaud à cet effet, en la disposant élevée en pyramide.

Que toute préparation rôtie, n'inporte par quel moyen soit servie aussitôt l'opération culinaire achevée : c'est une loi générale.

VIANDES BLANCHES PERMANENTES.

Poulets sautés marengo.

972. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Oter la poche des poulets (382); les flamber (384), les éplucher (386) et les découper suivant les explications relatives à ces diverses opérations.

OPÉRATION CULINAIRE. — Placer dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais ou de l'huile d'olive, cela dépend du goût ; laisser chauffer sans noircir, y joindre alors les membres des poulets en commençant par les plus durs, comme cuisses et carcasses ; laisser fritonner quelques instants ; ajouter les filets, — sel, — poivre; couvrir le vase et conduire l'opération selon la loi des sautés (373).

Avoir soin de retourner à propos les divers membres qui composent la préparation.

La volaille cuite, en écarter un peu les morceaux du fond du vase et y mettre — vin blanc sec réduit, — glace de viande, — velouté, — truffes noires escalopées, — champignons cuits; laisser dissoudre la glace et s'incorporer au velouté dans un milieu calorique qui n'atteigne pas l'ébullition; agiter de temps en temps la cas-

serole en lui imprimant un mouvement circulaire qui agite la préparation, et fasse que le fond se délaye et s'unisse. Tenir le sautoir couvert.

— Dressage — Dresser en pyramide, en étalant orgueilleusement les plus beaux morceaux en évidence. Le sautoir débarrassé, régulariser la sauce et les garnitures du fond (431). Que cette sauce ressemble à une demi-glace d'une consistance convenable, d'un beau blond doré et d'un beau lisse ; la finir au beurre et la verser ruisselante de garnitures sur le poulet dressé.

973. — Remarque. — On peut flanquer cette préparation avec des croûtons de pain sortant brûlants, et légèrement roussis, d'une petite friture de beurre frais et d'un nombre égal de grosses écrevisses placées droites autour.

974. — Sauté de poulets aux fines herbes — Cette préparation subit les mêmes manipulations culinaires que celle ci-dessus (972), avec cette seule différence que les garnitures en sont supprimées et remplacées par une pincée de fines herbes hachées.

Filets de poulets ou de volaille piqués sautés

975. — Opération préparatoire. — Enlever suivant la méthode les filets de poulets ou de volaille; les piquer du gros côté avec du lard fin (377-379); les coucher harmonieusement dans un sautoir grassement beurré à froid; y semer une petite pincée de sel fin et les recouvrir d'un rond de papier également beurré.

Opération culinaire. — Glisser le sautoir sur le feu et laisser doucement frire les filets suivant les lois de la théorie des sautés[1] (373).

[1] Comme toutes les préparations piquées de lard fin, il ne faut point ici retourner les filets pendant l'opération ;il convient donc de placer sur le couvercle quelques braises incandescentes ou de glisser à découvert le sautoir au four.

Dressage. — Dresser en couronne, en vue le côté piqué du filet, et préparer dans le sautoir même de l'opération une sauce demi-glace, une sauce aux truffes ou aux champignons, suivant les explications données à cet égard dans la préparation modèle (930-931), ou choisir au compte qui s'y rapporte la sauce ou le ragoût qui convient à l'économie du dîner. (684).

976. — Remarque. — Il n'entre pas dans le plan de notre ouvrage qui a pour objet la cuisine simple et pratique mise à la portée de tout le monde, de consigner ici toutes les préparations de haute facture qui peuvent se faire avec les filets de poulets ou de volaille le plus souvent décorés. Ces préparations, étant du ressort de la cuisine transcendante, se trouveront dans le deuxième volume.

Lapereau sauté.

977. — Opération préparatoire. — Écorcher, vider et découper le lapereau suivant la méthode établie (408-409).

Opération culinaire. — Placer dans un sautoir sur le feu un morceau de beurre frais; laisser chauffer sans noircir; ajouter le lapereau découpé comme ci-dessus; — sel convenable quantité; le laisser couvert, doucement frire et roussir, suivant les prescriptions développées dans la théorie des sautés (373).

Remuer de temps en temps avec une cuiller de bois.

Dressage. — Tirer les morceaux à l'aide d'une écumoire, les dresser très élevés en pyramide; relâcher dans le sautoir, — velouté, vin blanc sec, — morceau de glace de viande; laisser quelques instants travailler et réduire la sauce pour la régulariser, la finir au beurre et en masquer la préparation.

CINQUIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION.

LES ROTS AU FOUR.

VIANDES NOIRES. — VIANDES BLANCHES.

Explications générales.

978. — Nous n'entreprendrons pas de donner sur les rôts au four des détails particuliers sur chacun d'eux ; nous dirons seulement en thèse générale que l'*opération préparatoire* des rôts au four est semblable en tout point à celle des rôts à la broche. La seule différence est que la pièce, une fois préparée, au lieu d'être embrochée suivant la méthode applicable à ces derniers, est couchée dans un vagon ayant une forme se rapprochant autant que possible de celle de la pièce à rôtir et une grandeur un peu avantageuse, afin de laisser librement circuler tout autour du rôti les rayons caloriques envoyés par les parois du four ou de la cloche échauffée.

Quant à l'*opération culinaire*, on n'aura qu'à consulter la théorie qui s'y rapporte et suivre ses conseils (374-375).

Pour le *dressage*, en tant que les rôts au four sont servis pour rôts, il diffère de celui des rôts à la broche, en ce que ces derniers doivent être envoyés secs et sans aucun mouillement sur le plat autre que les sucs qui s'en échappent au moment où l'on débroche la pièce, tandis que ceux au four, au contraire, doivent toujours être arrosés

sur le plat du service avec le jus qu'ils ont déposé dans le vagon. Il faut donc avoir soin, quand on dresse un rôti cuit au four, d'en dégraisser le fond, de le détacher en y ajoutant un peu de bouillon que l'on fait quelques instants aller à grand feu en le promenant sur les parois du vase verni par les sucs cristallisés. Le passer au tamis sur le rôti dressé.

Si le rôti n'a pas rendu de jus, ce qui arrive ordinairement pour les pièces de volaille, et que le beurre ne soit pas devenu noir pendant l'opération, on pourra de même en arroser le rôti dressé.

S'il arrivait qu'au lieu d'étaler un vernis doré sur les parois du vase le fond du rôti fut trop long et trop pâle, il faudrait le réduire à son point et le colorer avec un peu de caramel, etc.

Remarque.

979. — A tout ce qui précède nous ajouterons : 1° que tous les rôtis que l'on fait cuire à la broche peuvent aussi se faire cuire au four, mais avec plus ou moins d'avantage suivant la nature de ces rôtis.

Ainsi, plus la cuisson d'une pièce est longue, mieux elle réussira au four, surtout si cette pièce est une viande blanche : je fais peu de différence entre un rôti de veau cuit à la broche ou cuit au four ; je serais même tenté de donner la préférence à ce dernier, parce que, s'il a été bien conduit au four, il aura une belle couleur dorée, tandis qu'à la broche il est bien difficile, à moins de l'emballer dans trois ou quatre feuilles de papier d'office, de l'empêcher de noircir.

Viennent ensuite les grosses pièces de bœuf, de mouton, qui peuvent aussi se mettre cuire au four avec un certain succès ; mais, à mesure que les rôts diminuent de grosseur

ou plutôt que la cuisson en devient plus courte, il est préférable d'employer la broche, d'autant plus que les frais ne s'en trouvent pas sensiblement augmentés, attendu leur prompte cuisson.

Pour ce qui est des rôtis de gibiers, il y a une très grande différence entre ceux cuits au four et ceux cuits à la broche, et tout l'avantage est pour ces derniers, et plus le gibier est petit, plus cette différence devient sensible. C'est un crime, c'est une profanation culinaire, s'écrierait Brillat-Savarin, que d'employer le four pour cuire les becs-fins. On perd, en effet, de cette façon le bénéfice de la rôtie inondée par les déjections de la pièce et de cette bonne graisse qui vient l'arroser.

LE POISSON.

DEUXIÈME SUBSTANCE ALIMENTAIRE.

980.— Après la viande, c'est le poisson qui fournit à la cuisine le plus grand nombre de préparations culinaires : de même que la viande, le poisson possède des sucs ayant une certaine valeur et qui, convenablement combinés à ceux de certains légumes que nous allons citer, donnent naissance aux extraits maigres de poissons.

Les extraits maigres de poissons prennent, comme les extraits gras, les noms de *bouillon*, de *glace*, de *gelée*.

On ne fait avec les poissons aucun bouillon de sauté, mais on peut très bien en tirer des essences et des glaces d'essences. Néanmoins nous n'en donnerons aucun exemple dans ce traité, considérant ces préparations comme étrangères à la cuisine simple.

CHAPITRE QUATORZIÈME

LES EXTRAITS MAIGRES DE POISSONS.

981.— Les extraits maigres résultent d'une combinaison entre poissons dont les sucs peuvent s'allier sans se nuire, s'améliorer, se surenchérir sans donner à l'extrait aucun goût dominant.

On joint aux extraits maigres, mais en quantité beaucoup plus considérable, afin de corriger les saveurs toujours fades des poissons, les mêmes légumes aromatiques qu'aux extraits gras.

Les extraits maigres de poissons ne peuvent jamais ni dans aucun cas s'allier aux préparations grasses; quoique les extraits gras peuvent toujours intervenir dans les préparations maigres, quand ces dernières se mêlent à la cuisine grasse (126).

982. — La viande peut jusqu'à un certain point se suffire à elle-même dans la formation des. extraits, et, si elle emprunte le secours des légumes, c'est comme accessoire, comme bouquet et non comme nécessité absolue ; le poisson ne peut se passer des légumes dans la formation de ces mêmes extraits, il a besoin au contraire de se les associer en grandes proportions, tant pour y trouver un nourri, un corsé, que seul il ne peut convenablement fournir, que pour corriger ses propres sucs en

les unissant, en les confondant avec ceux de cette autre substance alimentaire. Ce n'est donc qu'en se combinant, qu'en se mariant avec les légumes, que le poisson peut former une cuisine complète[1].

La viande forme le premier plan de la cuisine, celui de la cuisine grasse. Le poisson, les légumes et les fruits, forment le second, celui de la cuisine maigre ; la cuisine grasse est la cuisine succulente, nutritive ; la cuisine maigre est la cuisine d'abstinence ; la cuisine grasse et la cuisine maigre, ou plutôt les diverses préparations qui les composent ont besoin de se réunir, de se donner la main, de se marier, pour former la cuisine de jubilation, qui apparaît dans toute sa gloire, lorsqu'une savante main a fait un heureux emploi des diverses ressources que la Providence met à notre disposition et leur a imprimé en les unissant, en les civilisant, cette finesse de goût, cette délicatesse de parfum, cette élégance de tournure qui annonce le génie.

Valeur comparative des sucs de poissons.

983. — Tous les poissons ne sont pas également propres à la formation des extraits maigres ; il faut ici, comme pour les viandes, qu'un examen sérieux, raisonné, détermine quels sont ceux d'entre eux et celles de leurs parties qu'il convient d'employer à ces sortes de préparations, et aussi quels sont les légumes qu'il faut leur associer. Ce ne sera qu'après avoir établi ces premières notions que nous pourrons examiner les proportions de légumes et de poissons qui doivent entrer dans la formation des extraits, ou préparations fondamentales maigres.

Étant donné que les extraits, en général, par cela seul

[1] On appelle cuisine complète celle qui se compose en même temps de préparations liquides et de préparations solides.

qu'ils sont appelés à intervenir dans les diverses préparations culinaires, ne doivent avoir aucun goût tranché, aucun goût dominant, il est évident que l'on devra rejeter de leur formation toute substance dont les sucs seront fortement caractéristiques. De là la nécessité de n'employer dans la formation des extraits gras aucune viande susceptible d'en intervertir le goût propre, et de rejeter pour la même cause les poissons de mer de la formation des extraits maigres, ou de ne les employer qu'en proportions comparatives excessivement restreintes. Le poisson de mer est dans la formation des préparations fondamentales maigres ce que le gibier est dans la formation des préparations fondamentales grasses, il faut, ou les en rejeter complètement, ou ne les employer qu'en très faible minorité (305).

Étant donné que la gélatine collante des poissons est de très mauvaise qualité, que sa présence, surtout en excès, nuit au bon goût d'une préparation culinaire (122);

Étant donné, en outre, que cette gélatine réside principalement dans les cartilages, et surtout dans l'écaille du poisson (123), il est clair qu'avant d'employer ces derniers à la formation des extraits maigres, il faudra les écailler, leur couper les nageoires et la tête, sièges principaux de la gélatine collante ;

Étant donné, d'autre part, que les seuls légumes dont les sucs soient propres à corser les extraits sont les carottes et les navets, lorsque ces plantes ont acquis leur complet développement (155) [1].

De tout ce qui précède nous devons conclure : 1° qu'il ne faut employer à la formation des extraits maigres que

[1] Trop jeune, la racine de carotte et le navet n'ont que de l'eau de végétation; trop vieux, ces légumes sont ligneux, coriaces, et ont perdu de leur propriété culinaire (155).

des poissons d'eau douce ; 2° qu'avant de s'en servir pour cet usage, il faut les écailler et les débarrasser autant que possible de toutes les parties qui sécrètent la gélatine collante ; 3° qu'il faut les associer avec des carottes et des navets convenablement développés, afin de corriger leur saveur et d'augmenter en même temps la saturation de l'extrait auquel ils donnent naissance (982).

Voilà les données dont nous avions besoin ; avec ces renseignements, il nous sera facile de ne pas nous égarer dans la formation ou combinaison des préparations fondamentales maigres.

Combinaison des extraits maigres.

984. — Les poissons et les légumes une fois connus, la combinaison des extraits maigres devient une chose très facile. Il n'y a pas à choisir entre leurs diverses parties, puisque toutes possèdent à peu de chose près et en quantité égale les mêmes éléments de composition, la même somme de suc (125). Il est aussi à peu près indifférent d'employer, pour former les extraits maigres, une seule ou plusieurs espèces de poissons, en tant que ces poissons sont ceux qui conviennent (983) : la seule combinaison qu'il y ait à faire se borne donc à observer les proportions entre poissons et légumes. Voici à peu près quelles doivent être ces proportions en se basant sur le volume :

Un volume de poissons ;

Un volume de carottes complètement développées ;

Un volume de navets complètement développés.

Réunir ces trois quantités, qui sont les bases de l'extrait maigre.

Quant à la quantité de poissons et de légumes, com-

parativement à celle de l'eau, c'est là une affaire d'appréciation ; plus il y aura de ces substances, moins il y aura d'eau, et plus le bouillon sera corsé et *vice versa*.

Il faut à peu près une livre de poissons et de légumes pour un litre d'eau.

REMARQUE.

985. — A côté des extraits maigres que nous venons de citer, il est d'autres liquides maigres et saturés de principes nutritifs, ce sont les cuissons des légumes secs. Ces liquides ou cuissons doivent leurs propriétés nutritives, non pas aux sucs de ces légumes, car ces derniers en sont complètement privés, mais au principe féculent qui est en eux et qui se dégage en partie pendant l'ébullition. Le goût de ces liquides est assez agréable, mais ils sont troubles, d'autant plus troubles qu'ils possèdent davantage de fécule et sont plus fortement saturés (160).

Avec les extraits maigres de poissons, on peut faire toutes les préparations culinaires liquides (313) qui se font avec les extraits gras et par le même procédé, par le même travail; la seule différence est dans la nature de l'extrait employé (554-563).

Avec les cuissons de légumes secs, on ne peut faire que des soupes maigres et quelques potages au pain (159).

Bouillon maigre de poissons.

986. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Habiller la quantité de poisson dont on a besoin (419); en couper les nageoires ras le corps, les diviser en tronçons de dix centimètres de longueur et en rejeter les têtes.

Éplucher, d'autre part, une certaine quantité de carottes et de navets convenablement développés, les refendre dans le sens de leur longueur en deux ou quatre morceaux; ras-

sembler le tout dans une marmite, — brin de céleri, — petit paquet de poireaux, — morceau de beurre frais, — sel, — eau, quantité convenable.

987. — Opération culinaire. — Consulter et imiter la théorie culinaire des grandes cuissons (348-349).

Les poissons et les légumes cuits, l'opération terminée, passer le bouillon suivant la méthode (442), le déposer dans un lieu spécial et attendre, pour s'en servir, qu'il ait reposé quelques instants.

Glace maigre de poissons.

988. — Le bouillon maigre étant donné, il suffit, pour avoir de la glace, d'en supprimer le sel, d'ajouter un bouquet garni (509) et de pousser l'opération jusqu'à ce que le poisson et les légumes dont elle se compose soient beaucoup trop cuits, afin que l'équilibre de saturation s'établisse pleinement entre l'agent et la substance (277).

989. — Réduction de la glace maigre. — Semblable en tout point à la réduction de la glace de viande (439).

Dans une maison où l'on fait un peu de cuisine maigre, il convient d'avoir toujours à l'état de réduction une petite provision de glace de poisson.

Gelée maigre de poissons.

990. — En tout point semblable au bouillon de poisson ci-dessus, avec cette petite différence qu'il faut y ajouter un peu de vin blanc sec et intervertir les proportions de poissons et de légumes relativement à celles de l'eau; c'est-à-dire qu'il faut augmenter la quantité de poissons et de légumes ou diminuer celle de l'eau.

991. — Clarification de la gelée de poisson. — En tout point semblable à la clarification de la gelée grasse (440).

Remarque.

992. — Nous avons vu que, parmi les extraits gras, deux d'entre eux, le pot-au-feu et la gelée en fonction prennent le nom de grandes cuissons, quand on les considère comme agissant sur une substance soumise à leur action, laquelle substance devant aussi former une préparation indépendante ; il y a cette différence entre les extraits maigres et les extraits gras, que les extraits maigres ne sont jamais employés comme grandes cuissons, attendu qu'il n'y a aucun poisson qui soit traité de cette manière.

993. — Autre remarque. — Ayant établi que toutes les préparations liquides grasses (313) peuvent aussi se faire en maigre et de la même manière, en remplaçant simplement l'extrait gras par un extrait maigre, nous ne reviendrons sur aucun détail à cet égard et nous ne citerons ici que quelques potages de poissons particuliers à la cuisine maigre, strictement observée (563).

Potage purée de poissons aux croûtons.

994. — Opération préparatoire. — Rassembler les poissons, les carottes et les navets ayant servi à la formation du bouillon maigre (986), les éplucher soigneusement, rejeter ceux des légumes et leur partie qui n'apparaîtraient pas de première qualité; choisir le poisson, c'est-à-dire le débarrasser de toutes ses arêtes, mettre le tout dans un mortier; y ajouter un fort morceau de beurre frais et piler. Passer la purée au tamis, en la relâchant avec un peu de bouillon maigre.

Opération culinaire. — Recueillir la purée dans une casserole ; la placer sur le feu, l'étendre à son point, s'assu-

rer qu'elle soit d'un bon sel, la porter doucement à l'ébullition en la remuant continuellement; la retirer alors, l'écumer et la finir avec un fort morceau de beurre frais.

Dressage. — Mettre dans la soupière une certaine quantité de petits cubes de pain légèrement et nouvellement roussis au beurre et verser bouillante la purée par-dessus.

995. — Remarque. — On peut faire la purée avec les légumes seuls résultant d'un extrait maigre et former avec les poissons cuits dans ce même extrait de petites boulettes suivant les explications qui en sont données (512), puis se servir, pour tremper son potage, de ces boulettes comme des croûtons de pain.

Potage aux poissons.

996. — Opération préparatoire. — Habiller suivant la méthode un certain nombre de petits brochetons (419); les diviser en tranches d'une grosseur régulière ayant à peu près l'épaisseur d'un doigt.

Opération culinaire. — Mettre ces tranches cuire dans un peu de bouillon maigre auquel on ajoutera quelques grains de sel et un filet de vin blanc sec réduit (502).

Distraire dans une autre casserole la quantité de bouillon de poissons nécessaires au potage, le placer sur le feu, le porter à l'ébullition, y joindre alors quelques tranches de truffes noires crues, quelques champignons cuits et entiers, mais pas très gros (490); couvrir la casserole et laisser infuser huit à dix minuites; écumer soigneusement le bouillon et en vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Égoutter les tranches de brochet, les dépouiller chaudes de leur peau, en extraire l'arête du milieu, ce qui s'obtient aisément en enfonçant dans la moelle de cette arête la pointe de son couteau que l'on tire et qui entraine l'arête du poisson maintenu sur la table.

Placer dans la soupière ces tranches de poissons et verser chaud, par-dessus le bouillon, les truffes et les champignons préparés comme ci-dessus.

Potage aux quenelles de poissons.

997. — Opération préparatoire. — Préparer, d'une part, une purée de racines ou crécy suivant les explications qui en sont données (576);

Préparer, d'autre part, une farce à quenelles de poissons (1024), blanchir cette farce en observant de la mouler non pas en quenelles de forme cylindrique, mais en petites boules de la grosseur d'une noix.

Opération culinaire. — Faire chauffer la purée crécy convenablement relâchée et la porter doucement à l'ébullition en la remuant continuellement ; — vérifier l'assaisonnement. Faire chauffer, d'autre part, avec un peu de bouillon maigre les boulettes ci-dessus, en observant de tenir clos le vase dans lequel elles chauffent.

Dressage. — Finir la purée au beurre frais ; la verser chaude dans la soupière, tirer avec précaution les quenelles de leur mouillement et les placer bien égouttées dans la purée.

998. — Remarque. — On peut aussi, au lieu de purée, se servir, pour tremper son potage à quenelles, de bouillon maigre (986) enrichi, comme dans l'exemple précédent, de truffes et champignons. Dans ce cas, il convient de faire chauffer les quenelles dans le bouillon même du potage avec les autres garnitures.

Soupes maigres de cuissons de légumes secs.

999. — Opération préparatoire. — Choisir une certaine quantité d'oseille fraîche et une pincée de cerfeuil;

laver ces herbes, les friser au couteau ou les couper en petits filets, les recueillir dans une casserole, ajouter un morceau de beurre frais.

Opération culinaire. — Laisser passer ou fondre ces herbages en les remuant souvent; lorsque l'eau de végétation aura disparu emportée par les vapeurs de l'opération, mouiller le potage ou ajouter la cuisson des légumes secs mise en réserve.

Laisser mijoter couvert quelques instants, écumer légèrement, vérifier l'assaisonnement et finir avec un peu de beurre frais.

Dressage. — Couper quelques tranches de flûtes ; les placer dans la soupière et verser brûlante la purée pardessus.

1000. — Remarque. — Nous bornons ici l'exposé des potages maigres, en répétant une dernière fois que l'on peut faire avec les extraits maigres de poissons et de légumes tous les potages et généralement toutes les préparations liquides que l'on fait avec les extraits gras; mais on ne peut convenablement faire avec les cuissons de légumes secs que des soupes et potages de légumes autres que ceux aux primeurs, lesquels ont besoin, pour paraître dans toute leur gloire, d'un bouillon clair, limpide (534).

DEUXIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION.

LES CUISSONS A GRAND MOUILLEMENT [1].

POISSONS D'EAU DOUCE OU D'EAU SALÉE [2].

PRÉPARATION MODÈLE.

Truites, Saumons, Carpeaux, Loups, Brochets, etc. Bouillis ou court-bouillonnés.

1001. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Habiller le poisson dont on s'occupe conformément aux prescriptions qui en sont données (419); s'assurer qu'il soit convenablement mortifié (132), l'ébarber ou lui couper les nageoires et le ficeler.

1002. — OPÉRATION CULINAIRE. — Préparer suivant la méthode un court-bouillon ordinaire ou un court-bouillon cuit (483-485); y plonger le poisson tantôt à chaud, tantôt à froid, selon l'état de mortification où il se trouve (484).

Conduire l'opération en la maintenant à une ébullition

[1] La série des grandes cuissons n'existe pas parmi les poissons, attendu qu'ils ne fournissent aucun aliment à cette série d'opérations (992).

[2] Nous l'avons dit en traitant de la classification des poissons : il n'y a aucune différence dans la manière d'apprêter les poissons d'eau douce et ceux de mer (35).

très douce suivant les prescriptions de la théorie qui s'y rapporte (352).

Le temps que le poisson met à sa cuisson ne peut guère être déterminé d'une manière exacte; ce temps varie, 1° d'après sa grosseur; 2° d'après la durée plus ou moins grande que le court-bouillon met pour entrer en ébullition après que le poisson y a été plongé. Dans une opération conduite suivant les conditions ordinaires, il faut ordinairement douze à quinze minutes d'ébullition. En général un bouilli est cuit quand il est tendre au toucher (260).

1003.— Dressage. — Tirer le poisson avec la feuille de la poissonière, le laisser égoutter quelques secondes et le coucher entouré de branches bien vertes de persil sur un plat allongé.

Si c'est à l'huile qu'on le sert, il faut qu'il soit à peine tiède ; il suffit que le court-bouillon n'apparaisse figé ni autour ni à l'intérieur du poisson. — Le faire escorter sur table d'un huilier garni.

Si c'est avec une sauce chaude, il faut le servir brûlant aussitôt sa cuisson achevée.— Le faire accompagner d'une saucière remplie de quelque sauce choisie, d'après la composition du dîner, au compte qui s'y rapporte (686).

1004. — Remarque. — On peut jusqu'à un certain point se dispenser d'écailler les poissons à écailles fines, comme truites, saumons, tanches, etc., quand ces poissons sont destinés à être court-bouillonnés. Mais c'est une triple faute que de négliger cette opération sur ceux à grosses écailles, parce que : 1° au moindre attouchement cette écaille se détache du poisson cuit et se rassemble en paquets ou forment des trous qui ressemblent à autant de plaie ; 2° elle embarrasse l'assiette du consommateur en se mêlant à l'assaisonnement ; 3° elle dépose

dans le court-bouillon pendant l'opération culinaire une grande quantité de gélatine collante, lui communique un mauvais goût qui, en vertu de la solidarité, retourne au poisson lui-même.

1005.—AUTRE REMARQUE. —Les explications que nous venons de donner sur la manière de préparer et de court-bouillonner les poissons s'appliquent aux poissons en général traités par cette série de cuisson; il n'y a que quelques exceptions que nous allons successivement donner.

Anguille, lamproie, court-bouillonnées[1].

1006. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Flamber et découper l'anguille ou la lamproie suivant les explications qui se rapportent à ces opérations (448-449) ; laisser les tronçons dégorger quelques heures dans un peu d'eau claire que l'on renouvelle à propos.

OPÉRATION CULINAIRE.— Égoutter les tronçons, les placer à sec dans une casserole et verser par-dessus assez de court-bouillon cuit pour qu'ils baignent aisément (485).

Placer la casserole sur le feu, porter le court-bouillon à l'ébullition et laisser mijoter couvert l'espace de douze à quinze minutes.

DRESSAGE. — Dresser en cordon les tronçons de poissons bien égouttés et les masquer avec une sauce choisie, d'après l'économie du dîner, au compte des poissons court-bouillonnés (686).

Homards, langoustes, écrevisses court-bouillonnés.

1007. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Placer les poissons

[1] Il faut toujours se procurer ces poissons vivants, afin de pouvoir les faire dégorger chez soi quand c'est nécessaire. On reconnaît cette nécessité lorsque la peau du dos en est noire et celle du ventre grise : ce qui annonce qu'ils ont séjourné ou vécu dans l'eau vaseuse.

dans une casserole; les laver vivants et sans aucune préparation préalable dans plusieurs eaux; les égoutter et verser dessus assez de court-bouillon cuit pour qu'ils baignent à l'aise.

On peut verser sur ces poissons le court-bouillon froid ou chaud, en observant de les faire cuire immédiatement si le court bouillon a été versé chaud.

Opération culinaire. — Placer la casserole sur un fourneau très ardent ; porter vivement l'opération à l'ébullition ; laisser violemment bouillir une ou deux minutes si ce sont des écrevisses, — les sauter en les retirant, — et huit à dix minutes si ce sont des homards ou des langoustes. Pour ces derniers poissons, il faut aussi que l'opération bouille plus doucement.

Dressage. — Dresser les écrevisses encore tièdes sur une forte pincée de cerfeuil en branches ; les former en buisson ou en pyramide et terminer par les plus grosses que l'on câbre, en leur renversant les grosses pattes que l'on fixe dans le bout de la queue.

Si c'est un homard ou une langouste, il faut les refendre longitudinalement en deux parties égales sans détacher entièrement d'ensemble leurs deux moitiés ; les coucher sur un plat entourés de belles branches de cerfeuil ou persil et les faire suivre sur table d'une saucière remplie de mayonnaise (634).

1008. — Remarque. — Les écrevisses cuites comme ci-dessus entrent aussi comme garnitures dans une foule de préparations, de même que le homard et la langouste subissent un grand nombre de transformations, comme nous verrons dans la cuisine transcendante.

Turbot court-bouillonné.

1009. — Opération préparatoire. — Choisir le turbot

régulièrement blanc, épais et ferme au toucher, ce qui atteste son état de fraîcheur ; que la surface noire laisse apparaître un petit grain saillant et arrondi, preuve de sa délicatesse et de son embonpoint ; lui enlever les ouïes ; lui percer la poche du côté noir et le vider par cette ouverture ; lui faire une incision qui découvre la grosse arête à l'endroit le plus épais du dos ; enlever de cette arête un morceau long de deux ou trois nœuds, afin qu'en cuisant elle ne s'oppose point à la retraite des chairs qui, sans cette précaution se briseraient. L'ébarber ou en affranchir les nageoires tout autour ; le laver soigneusement dans un grand baquet d'eau[1] ; le ficeler, c'est-à-dire passer quelques points de ficelle de la tête à l'endroit du corps voisin de la poche, afin de prévenir une rupture entre ces parties.

Exprimer sur sa face blanche le jus d'un citron, y étaler une poignée de sel fin et le frotter avec, puis le coucher renversé dans une turbotière contenant une suffisante quantité d'eau blanchie avec un peu de lait, observer que le poisson soit largement baigné.— Le laisser ainsi dégorger pendant quelques heures.

Opération culinaire. — Égoutter le turbot ou le mettre à sec et verser par-dessus un court-bouillon cuit et froid (485); qu'il en soit recouvert jusqu'à l'épaisseur d'un doigt au-dessus de sa surface blanche qui doit être tournée en dessus.

Placer couverte la turbotière sur le feu et porter sans trop de violence son contenu à un point voisin de l'ébullition; retirer alors la turbotière et maintenir l'opération à ce degré de température où le liquide ne fait que frémir.

[1] Il est facile de voir que nous supposons ici un gros turbot, car l'extraction d'une partie de l'arête dorsale ne serait pas utile s'il s'agissait d'un petit turbotin.

Après vingt ou trente minutes, le turbot sera convenablement cuit.

DRESSAGE[1]. — Enlever le turbot avec la grille de la turbotière, le laisser s'égoutter quelques instants; le glisser adroitement sur sa planche tenue toute prête ; l'entourer de branches de persil es de cerfeuil un peu grandes et bien vertes.

On peut aussi mêler aux herbes d'entourage quelques blanches pommes de terre nouvelles, cuites à l'eau et bien épluchées.

Faire escorter cette majestueuse pièce de deux saucières remplies d'une moelleuse sauce choisie, d'après l'économie du dîner, au compte qui s'y rapporte (687).

1010. — REMARQUE. — Quand un turbot est destiné à être servi en détail, il faut le découper avant de le faire cuire ; ceci s'applique d'ailleurs à tous les poissons court-bouillonnés sans exception.

Domitien un jour se présente au sénat :
Pères conscrits, dit-il, une affaire d'Etat
M'appelle auprès de vous. Je ne viens point vous dire
Qu'il s'agit de veiller au salut de l'empire ;
Exciter votre zèle et prendre votre avis
Sur les destins de Rome et des peuples conquis,
Agiter avec vous ou la paix ou la guerre,
Vains projets sur lesquels vous n'avez qu'à vous taire ;
Il s'agit d'un *turbot*. Daignez délibérer
Sur la sauce qu'on doit lui faire préparer...
Le sénat mit aux voix cette affaire *importante*,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

BERCHOUX.

Cabillaud court-bouillonné.

1011.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Habiller le poisson

[1] Le turbot se dresse ordinairement sur une planche à ce destinée que l'on a soin de recouvrir élégamment avec une serviette.

suivant la méthode (419) ; puis le ciseler ou lui faire de chaque côté cinq ou six incisions inclinées vers la tête, et d'une profondeur proportionnée à la grosseur du poisson[1] ; le ficeler, c'est-à-dire l'entourer de quelques cercles de ficelle enchaînés, pour que, pendant l'opération culinaire, la tête ne se détache pas du reste du corps.

Opération culinaire. — Le plonger étendu sans contrainte dans une poissonnière contenant de l'eau salée en ébullition. — Un peu de lait[2].

Après quinze ou vingt minutes d'une faible ébullition, le poisson doit être cuit ; ce qui se reconnaît à l'élargissement des ciselures et à la tendance qu'ont les chairs de se détacher des arêtes.

Dressage. — Coucher paresseusement sur une serviette artistement dépliée sur un grand plat pisciforme le poisson étendu du côté du ventre ; l'entourer de blanches pommes de terres cuites à l'eau de sel, uniformément grosses et séparées alternativement par de petites touffes vertes de persil en branches. Le faire pompeusement escorter de deux saucières remplies de beurre seulement tiède, au goût de noisette et relevé avec un peu de sel et jus de citron.

Raie court-bouillonnée.

1012.—Opération préparatoire.—Détacher les deux ailes de raie, en suivant pour cette séparation une ligne courbe tracée par une légère dépression existant sur le corps de ce poisson ; en ouvrir le coffre[3] en coupant la

[1] Ces ciselures ou incisions ont pour objet de favoriser la cuisson du poisson.

[2] Les chairs de ce poisson sont trop molles pour être cuites autrement que par astringence (297). Il ne faut, de même, employer dans le court-bouillon aucun autre assaisonnement que ceux ci-dessus.

[3] Le milieu du corps de ce poisson où se trouvent logés les intestins.

peau blanche qui le recouvre, et en extraire le foie, détacher de la tête deux petites noix blanches qui se trouvent de chaque côté de la bouche ; conserver aussi la queue, que l'on coupe de huit à dix centimètres de longueur, et le morceau de carcasse y adhérant jusque près du coffre ; rejeter tout le reste de la carcasse, qui se compose de parties osseuses et qui demande trop d'assaisonnement pour la petite quantité de chair qui s'y trouve.

Opération culinaire.—Si c'est une grosse raie dont on s'occupe, il faut préalablement la blanchir ou la limoner, puis la faire cuire suivant les explications développées dans la méthode (451) ; si c'est une petite raie, on pourra tout d'abord procéder à sa cuisson et la limoner à l'issue de cette opération (453).

1013.—Remarque.— Bien que la raie, et assez généralement tous les poissons de mer, s'emploie sans mortification préalable, il faut néanmoins la plonger dans le court-bouillon bouillant, lorsqu'elle a été blanchie ou limonée avant sa cuisson, ainsi que cela se pratique pour toutes les grosses raies, parce qu'ayant déjà subi une coction par cette opération même, elle pourrait, étant déposée dans un court-bouillon froid, se trouver trop cuite avant même que ce dernier atteignît l'ébullilion.

Dressage.— Tirer chaude la raie de son court-bouillon; la placer bien égouttée sur un plat chaud; l'entourer de quelques morceaux de son foie, que l'on aura fait cuire en même temps qu'elle et la masquer avec la sauce dont on aura fait choix au compte qui s'y rapporte (688).

Si c'est du beurre noir qu'on lui associe, il faut rehausser la raie dressée d'une pincée de persil frit.

Remarque.

1014.—Certains poissons, comme la raie, les écre-

visses, les homards, les langoustes, etc., ne peuvent être traités ou cuits autrement que par les cuissons à grand mouillement ; d'autres, comme la sole, le hareng, l'éperlan, le goujon, etc., ne se font jamais court-bouillonner ; d'autres enfin, et c'est là la grande majorité, sont indifféremment traités, tantôt par les cuissons à grand mouillement, tantôt par les petites cuissons, par les braises, les gratins, les fritures, les sautés, etc.

En général, les gros poissons sont court-bouillonnés ou braisés, tandis que les petits sont plus particulièrement frits.

Lottes et tanches court-bouillonnées.

1015. — Opération préparatoire. — Limoner ce poisson suivant la méthode établie (454) ; le vider, le laver, etc., suivant les prescriptions de l'habillage (419). Avoir grand soin de recueillir les foies de lottes dont les adeptes font si grand cas.

Même .... Opération culinaire,
— .... Dressage, — que dans la préparation modèle (1002-1003).

Choisir, au compte qui s'y rapporte, la sauce qu'il convient d'associer à ces poissons d'après l'économie du dîner (686).

1016. — Remarque. — Il suffit pour cuire les foies de lottes de les plonger dans le court-bouillon chaud, après la cuisson du poisson achevée.

En dressant les lottes court-bouillonnées, on aura soin de placer entre chacune d'elles un morceau de leur foie.

1017. — Autre remarque. — Il y a cette ressemblance entre l'anguille, la lamproie, la lotte, la tanche et la carpe, 1° que tous ces poissons ont besoin, surtout quand ils ont été pêchés dans des eaux vaseuses ou stagnantes,

de séjourner vivants dans de l'eau claire et courante, si cela se peut ; 2° que ces mêmes poissons peuvent aussi se conserver vivants pendant plusieurs jours en les plaçant chez soi dans un baquet d'eau claire que l'on renouvelle de temps en temps, ou ce qui est préférable, en les exposant, maintenus par un grillage, au courant d'une rivière.

TROISIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR EBULLITION

LES PETITES CUISSONS.

POISSONS D'EAU DOUCE OU D'EAU SALÉE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Matelote de poissons[1].

1018.— Opération préparatoire. — Habiller le poisson que l'on destine pour faire la matelote (419), le découper en morceaux proportionnés en longueur à la grosseur de chaque poisson, et aussi de la partie du poisson d'où sort le morceau : ainsi, plus le poisson ou la partie du poisson que l'on découpe sera gros, plus aussi les tronçons devront être courts, devront être minces, et réciproquement.

Placer dans une casserole de grandeur convenable le poisson ainsi découpé, en commençant par les tronçons

[1] On peut composer la matelote avec toute espèce de poissons d'eau douce, pourvu toutefois qu'ils aient une certaine grosseur ; ainsi on fait des matelotes de carpes, c'est-à-dire des matelotes composées de carpes seulement, des matelotes de brochets, de barbots, d'anguilles, etc.; mais, en général, il est mieux de réunir plusieurs de ces variations pour la composition de la matelote. « Nous recommandons l'anguille dans la matelote, dit Carême, parce qu'elle n'a pas d'arête. »

Il faut aussi, autant que possible, vider par les ouïes ou branchies les poissons que l'on destine à cette préparation, afin que les tronçons soient plus jolis, plus entiers.

provenant des plus gros poissons ; — sel, — poivre, — oignons entiers, — bouquet garni (509) ; verser par-dessus assez de vin rouge de Bordeaux ou de Bourgogne pour que le poisson soit convenablement baigné ; couvrir d'un rond de papier beurré.

1019. — Opération culinaire. — Placer couverte la casserole sur un feu d'une ardeur moyenne ; laisser bouillonner huit à dix minutes; verser alors, en tenant le couvercle de la casserole appuyé sur elle, afin d'empêcher le poisson de tomber, le mouillement dans une autre casserole; y mettre aussi l'oignon et le bouquet, qui n'auraient pas eu le temps de parfumer suffisamment la préparation ; faire bouillir à grandes vagues, jusqu'à demi réduction ; ôter alors l'oignon et le bouquet et ajouter du velouté en quantité à peu près égale au mouillement resté dans la casserole [1], continuer à laisser la sauce bouillir, mais plus doucement et en la remuant presque continuellement.

Bientôt la sauce acquerra la consistance convenable et deviendra plus moelleuse; ajouter les garnitures dont on dispose, telles que champignons, truffes noires, etc. ; laisser faire quelques nouveaux tours à une ébullition moins vive.

La sauce terminée doit être un peu trop lâche, un peu trop courte, un peu trop salée, afin de pouvoir admettre une convenable quantité de beurre comme dans le dressage ci-après.

1020. — Dressage. — Former avec la matelote une imposante pyramide en observant de placer toujours les plus beaux morceaux en évidence ; hisser sur le haut de son sommet un superbe oignon entier sauvé de la préparation, et faire ruisseler tout autour l'onctueuse

[1] Si la matelote doit être maigre, il faut remplacer le velouté gras par du velouté maigre ou par un morceau de roux d'une production correspondante (595).

crème ci-dessus, que l'on aura avantageusement finie avec un fort morceau de beurre frais pour lui donner le degré de consistance et d'étendue dont elle a besoin; la rendre plus moelleuse et plus douce.

Flanquer sur ses quatre points cardinaux la pyramide avec de grosses écrevisses écarlates alternées de quartiers d'œufs cuits durs un peu mollets.

REMARQUE.

1021.— La matelote est un mets qui a fait et qui fait encore la renommée de certains établissements. Cependant rien n'est plus simple, comme nous venons de le voir. Tout le mérite de cette préparation est dans la sauce, et le mérite de celle-ci consiste: 1° à ne lui laisser prendre pendant la réduction aucun goût de brûlé; 2° à la finir avec une suffisante quantité de beurre d'une fraîcheur irréprochable. Observer aussi que ce beurre soit complètement absorbé par la sauce, afin que les convives ne soient point tentés de s'écrier avec Boileau :

Dont un beurre gluant inondait tous les bords.

Petites truites, petits brochets, perches, tanches, lottes, etc., à la poulette[1].

1022. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Écailler truites, brochets, perches, et limoner lottes et tanches (454); les vider tous, les laver, les sécher suivant la méthode prescrite (419).

Les ébarber ou en couper les nageoires ras le corps; les découper en morceaux d'une grosseur assez semblable à ceux de la matelote ; avoir grand soin de mettre de côté le foie des lottes.

[1] En citant tous ces poissons à la suite les uns des autres, il ne faudrait pas en induire qu'il les faille tous pour faire une seule préparation; il n'en faut qu'une espèce : c'est simplement pour montrer que la préparation en est la même pour tous.

Mettre dans une casserole le poisson ainsi découpé ; — sel, — poivre, — oignon entier, — bouquet garni ; verser par-dessus du vin blanc, pas trop sec, tel que Chablis, Pouilly, Sauterne, ou, ce qui est préférable, du Champagne ! en quantité suffisante pour que le poisson baigne.

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1019).

Dressage. — Dresser en pyramide, lier la sauce suivant sa quantité avec un ou plusieurs jaunes d'œufs délayés avec un fort morceau de beurre frais et un jus de citron et en masquer la préparation (437).

1023. — Remarque. — Si ce sont des lottes que l'on emploie, il faut, la cuisson du poisson achevée, distraire un peu de leur mouillement dans une petite casserole à part et y mettre cuire, couverts, les foies sans bouillir. On peut aussi, au lieu de découper le poisson comme il vient d'être expliqué dans l'opération préparatoire, les laisser tout entiers et leur attacher faiblement la tête au reste du corps avec un peu de ficelle.

Quenelles de brochets[1].

1024. — Opération préparatoire. — Enlever les filets de poissons suivant la méthode (425) et en former une farce à quenelles en suivant les proportions et les explications données dans la farce à quenelles de volailles ou de veau ; la seule différence est que l'on emploie ici du poisson au lieu d'employer de la viande (497).

[1] On peut faire des quenelles avec tous les poissons d'eau douce, pourvu qu'ils soient assez gros pour qu'on puisse facilement enlever les filets, et aussi avec plusieurs poissons d'eau salée. Mais le plus convenable, celui qui se prête le mieux sous tous les rapports à cette préparation, c'est le brochet. La plupart des autres ne donnent que des farces employées comme préparations relatives (479).

La farce faite et essayée (457), il faut la blanchir ou la convertir en quenelles suivant les prescriptions données à cet égard (458).

Opération culinaire. — Distraire un peu de velouté dans une casserole et le délayer avec une égale quantité de bouillon et de vin blanc sec réduit. Que la grandeur de la casserole soit rigoureusement proportionnée au nombre de quenelles que l'on veut apprêter, afin qu'il n'y ait dans la casserole aucune place inutile ; ajouter les quenelles en observant qu'elles ne forment au fond de la casserole qu'une seule couche qui les couvre entièrement sans être néanmoins jamais entassées ; — champignons, — truffes escalopées, — queues et beurre d'écrevisses (492).

Porter la préparation à l'ébullition ; la faire doucement mijoter couverte l'espace de dix à douze minutes, en imprimant de temps en temps à la casserole un mouvement circulaire qui fasse tourner les quenelles et les empêche de s'attacher au fond du vase.

Dressage. — Au moment de manger les quenelles, qui doit correspondre exactement avec celui où leur renflement s'achève, les verser bouillantes et toutes à la fois dans une petite soupière d'argent maintenue chaude à cet effet ; il faut que cette soupière, comme la casserole où elles ont soufflé, soit d'une grandeur proportionnée au nombre des quenelles.

Morue salée ou sèche à la maître-d'hôtel.

1025. — Opération préparatoire. Diviser la morue en un certain nombre de gros morceaux ; placer ces derniers dans une casserole de grandeur très avantageuse et remplie d'eau froide. Exposer cette casserole à une température douce qui fasse seulement tiédir l'eau ; maintenir

l'opération à ce degré de chaleur pendant une ou deux heures, en ayant soin d'en renouveler le liquide de temps en temps, afin de lui donner sur le sel une plus grande puissance dissolvante. Avancer alors la casserole et en porter promptement le contenu à l'ébullition. Aux premiers symptômes de bouillonnement, la retirer tout à fait du feu.

Opération culinaire.—Mettre dans une sauteuse[1] deux ou trois jaunes d'œufs crus (il faut à peu près ce nombre pour une entrée de grosseur ordinaire[2]),— un fort morceau de beurre frais, — une forte pincée de fines herbes hachées,— un peu de lait ; remuer le tout à froid ; ajouter, si l'on veut, un peu de farine mariée avec du beurre frais.

Tirer à l'aide d'une écumoire chaque morceau de morue encore chaude ; rompre ces morceaux pour les débarrasser de la plus grande partie des peaux qui les recouvrent et des arêtes qui s'y trouvent, et les mettre au fur et à mesure dans la sauteuse garnie comme ci-dessus ; — truffes noires coupées en tranches.

Placer la casserole sur un feu modéré ; remuer avec précaution de ne point trop briser le poisson. A mesure que la préparation s'échauffe, l'œuf s'épaissit et s'empare du lait, du beurre et aussi de l'eau qu'abandonne la morue. Ajouter alors de l'huile petit à petit en continuant de remuer avec la même précaution. L'huile s'incorpore à l'œuf, au lait et au beurre combinés, et forme avec eux une sauce qui lie la préparation; arrivée à une température voisine de l'ébullition, suffisamment étendue et liée, la retirer, en vérifier l'assaisonnement et y relâcher un jus de citron. Éviter qu'elle ne bouille.

Dressage.— Dresser en rocher, la truffe en évidence.

[1] Casserole basse et évasée.

[2] Une entrée de grosseur ordinaire est basée sur un nombre de sept à huit personnes.

QUATRIEME SÉRIE

DE CUISSONS PAR EBULLITION.

LES BRAISES.

POISSONS D'EAU DOUCE OU D'EAU SALÉE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Saumons, truites, brochets, rougets, carpeaux, braisés[1].

1026.— Opération préparatoire. — Habiller le poisson suivant la méthode en observant de le vider par les ouïes ou branchies (419); l'ébarber ou en couper les nageoires ras le corps. Mettre intérieurement une poignée de gros sel et le laisser ainsi quelques heures. Le sel, étant très avide d'eau, s'empare des parties sanguines, qui plus tard rougiraient la farce devant être placée dans le poisson.

Après quelques heures de macération, rejeter le sel et sécher de nouveau le poisson. Former avec de la farce à quenelles de poisson, préparée suivant les prescriptions qui s'y rapportent (1024), un rouleau que l'on introduit dans le corps du poisson ; que ce rouleau de farce suffise pour suppléer à l'absence des intestins, mais ne gonfle pas le poisson, parce qu'en cuisant ce dernier se retire pendant

[1] On ne fait braiser que les poissons d'une certaine grosseur.

que la farce se gonfle, et cette double tendance en sens opposé ferait rompre le poisson si la farce introduite avait été trop abondante ; recoudre l'ouverture du ventre, attacher, pour la fixer au reste du corps, la tête du poisson avec quelques tours de ficelle, enchaînés les uns aux autres.

1027. — Remarque. — Autrefois, on piquait de lard fin le côté apparent des poissons braisés ; mais, depuis que le laborieux Carême a judicieusement jeté l'anathème sur l'emploi des viandes dans les préparations de poissons, cet usage a complètement disparu. Nous verrons dans la cuisine transcendante l'heureuse substitution qu'on y a faite.

1028.— Opération culinaire.— Coucher librement le poisson sur la feuille percée ou grille de la poissonière et le plonger dans cette dernière à demi-remplie d'un court-bouillon cuit (485) en ébullition[1] ; que ce court-bouillon l'enveloppe aux trois quarts sans jamais le baigner entièrement. Glisser la poissonière au four ; laisser mijoter couvert d'une bande de papier fort et grassement beurrée; arroser souvent pendant la cuisson cette bande de papier avec le fond du poisson.

Il faut à peu près une demi-heure à trois quarts d'heure pour l'accomplissement d'une opération de ce genre ; mais, nous le répétons, la durée d'une cuisson varie d'après la grosseur de la pièce.

1029.— Dressage.— Au moment de servir, tirer le poisson avec la grille ; placer en croix cette dernière sur le haut des parois de la poissonière, et laisser ainsi le poisson s'égoutter pendant quelques instants. Profiter de ce moment pour enlever avec précaution la peau mince

[1] Un poisson farci ne peut être plongé dans un court-bouillon froid.

qui le recouvre; glacer fortement au pinceau celui de ses côtés qui doit paraître avec une glace maigre (988) dans laquelle on aura fait entrer un morceau de beurre d'écrevisses (492). On peut également employer de la glace de viande si la préparatien est destinée à concourir à la formation d'un dîner gras.

Glisser adroitement le poisson de la feuille sur le plat du service ; l'entourer d'un ragoût ou d'une sauce comme au compte qui s'y rapporte (689).

Il faut aussi envoyer, dans une ou même deux saucières, un supplément de sauce ou ragoût, car on ne peut en mettre assez autour du poisson.

Remarque.

1030. — On peut aussi servir froids les poissons braisés; dans ce cas, il faut les laisser se refroidir dans leur cuisson ; les égoutter au moment du service, les dépouiller de leur peau et les glacer comme il vient d'être expliqué ci-dessus, puis les glisser sur un plat où se trouvera une serviette artistement développée, former tout autour de petits tas de persil effeuillé et cabrer une écrevisse glacée sur chacun de ces petits tas de verdure.

Anguille ou lamproie en cercle braisée.

1031. — Opération préparatoire. — Flamber et ébarber l'anguille ou la lamproie suivant les explications qui en sont données (448). Vider ce poisson en pratiquant à la naissance des fondements une ouverture de dix à douze centimètres ; détacher les intestins, sans oublier une grosse veine située plus près de la grosse arête, et qui est séparée du reste des intestins par une petite membrane[1] ; refouler le tout du côté de la tête ; faire au-dessous

[1] Cette veine existe dans tous les poissons.

de la gorge une ouverture moitié moins grande que la première, éviter surtout de crever le fiel qui se trouve exactement en cet endroit ; dégager les boyaux et les extraire en les faisant sortir par cette dernière ouverture.

Laver avec soin ce poisson dans plusieurs eaux; passer, pour y parvenir plus sûrement le manche d'une cuiller de bois dans le vide laissé par l'absence des intestins, en même temps qu'une eau claire doit circuler à flots dans ce même vide. — L'égoutter et l'éponger dans un linge.

Courber en cercle l'anguille ou la lamproie ainsi préparée, en faire entrer la queue par l'ouverture près de la tête et l'assujettir dans cette position par un point de ficelle.

Opération culinaire. — Placer l'anguille ou la lamproie dans une casserole basse à grille et verser chaud ou froid par-dessus un court-bouillon cuit (485), qui l'enveloppe mais ne la recouvre pas.

Porter l'opération à un point voisin de l'ébullition ; la retirer à ce moment; glisser la casserole au four ou placer sur son couvercle un peu de braise incandescente ; laisser doucement cuire l'anguille dans ce liquide à peine frissonnant l'espace de vingt minutes environ. Ces précautions sont nécessaires pour empêcher le poisson de se rompre.

L'anguille cuite, la glacer fortement au pinceau avec de la glace de poisson, ou de viande, combinée avec un morceau de beurre d'écrevisses (492), puis la placer un instant découverte à l'entrée du four pour y fixer et en augmenter la coloration.

Dressage. — Tirer l'anguille avec la grille sur laquelle elle repose, la laisser un moment s'égoutter, la glisser sur le plat et verser dans le puits une sauce ou un ragoût comme au compte qui s'y rapporte (689).

CINQUIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION.

LES GRATINS.

POISSONS D'EAU DOUCE ET D'EAU SALÉE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Merlans, rougets, perches, barbeaux, truites au gratin[1].

1032.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.—Habiller suivant la méthode le poisson dont on s'occupe (419); l'ébarber ou lui couper les nageoires ras le corps ; le ciseler, c'est-à dire lui faire de chaque côté des incisions obliques et d'une profondeur mesurée sur la grosseur du poisson ; l'objet du ciselage est de faciliter la cuisson du poisson et la pénétration des assaisonnements.

Étaler à froid, pour marquer le poisson, un morceau de beurre frais sur le fond d'un plat à gratin ; y coucher

[1] Le gratin est un mode de préparation qui convient plus particulièrement aux poissons dont la grosseur varie entre deux cents à cinq cents grammes.

Il y a deux manières de mettre le poisson au gratin : la première qui consiste à employer le poisson entier, et la seconde à n'employer que les filets.

Les principaux poissons que l'on met au gratin, entiers, sont : 1° la sole ; 2° la perche ; 3° le barbeau ; 4° le rouget ; 5° le merlan ; 6° la truite, etc. Ceux dont on enlève les filets pour les soumettre à ce mode de préparation sont le brochet et quelquefois la sole, etc.

le poisson, dûment assaisonné avec sel et poivre ; distribuer par dessus — fines herbes hachées, — panures, — miettes de beurre frais, — vin blanc sec[1].

1033. — Opération culinaire. — Glisser le gratin au four sous l'influence d'une température qui fasse marcher avec une égale progression la cuisson et la coloration du poisson. Arroser de temps en temps avec le mouillement du fond, que l'on a soin d'entretenir toujours, par quelques additions liquides, à un degré d'étendue convenable (358).

L'opération ou la cuisson achevée, ce qui demande à peu près un quart d'heure, régulariser le fond du gratin suivant les prescriptions qui s'y rapportent (434) ; — un jus de citron.

1034. — Dressage. — Si le gratin a été fait sur un plat d'argent, il est tout dressé ; il n'y a qu'à en essuyer proprement les bords ; si, au contraire, on s'est servi d'un vagon, il faut en détacher délicatement le gratin ; placer celui-ci sur le plat du service, et l'arroser en lui versant sa sauce par-dessus.

Filets de brochets ou de sole au gratin.

1035. — Opération préparatoire. — Enlever les filets du poisson dont on s'occupe, conformément aux explications qui en sont données (425-426).

Étaler à froid sur un plat à gratin un morceau de beurre frais ; y coucher les filets ; — sel, — un soupçon de poivre, — fines herbes hachées, — panure, — vin blanc sec, — miettes de beurre frais.

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que
dans la préparation modèle ci-dessus (1033-1034).

[1] Le vin blanc doit être distribué autour du poisson et non par-dessus.

1036. — REMARQUE. — Les exemples de gratin que nous venons de donner s'appliquent à tous les gratins de poissons en général, sauf quelques irrégularités que nous allons successivement donner.

Sole au gratin.

1037. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Ébarber et vider la sole, la dépouiller de la peau écailleuse qui la recouvre de chaque côté, ce qui s'opère en détachant d'abord cette peau vers la queue; puis, la renversant du côté de la tête, l'arracher en la tirant dans cette direction; faire de chaque côté une incision de la tête à la queue en suivant la grosse arête; agrandir intérieurement cette incision en faisant de chaque côté de la grosse arête suivre à la lame du couteau le dessus des arêtes latérales. Couper la tête en biaisant du côté de la bouche.

Étaler à froid, comme dans l'exemple précédent, un morceau de beurre sur le fond d'un plat à gratin; y coucher la sole ainsi préparée; — sel, — soupçon de poivre, — fines herbes hachées, — panure, — miettes de beurre frais convenablement distribuées, — vin blanc sec autour.

Même .... OPÉRATION CULINAIRE,

— .... DRESSAGE, — que dans la préparation modèle en tête de la série (1033-1034).

Sole au gratin à la normande.

1038. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Ébarber et vider la sole comme ci-dessus; la dépouiller de même de la peau écailleuse qui la recouvre de chaque côté; lui faire sur le dos et sous le ventre une incision longitudinale en suivant la direction de la grosse arête.

La faire doucement frire et légèrement roussir dans un peu de beurre frais, en se servant pour cette opération,

soit d'un sautoir, soit du plat à gratin destiné à l'opération.

Étant cuite aux trois quarts, la parer de nouveau ; la coucher librement sur le plat; la masquer avec une sauce allemande un peu épaisse [1]. Disposer tout autour — champignons entiers et un peu gros, — truffes noires escalopées, — vin blanc sec, — morceau de beurre frais émietté.

Opération culinaire. — Glisser la sole au four et lui faire prendre, sous l'influence d'une température convenable, une belle couleur blonde, dorée.

Dressage. — Nettoyer proprement les bords du plat et coucher obliquement sur la sole vermeille une rangée d'éperlans panés à l'œuf (401) et frits de belle couleur; entremêler ces derniers de grosses écrevisses écarlates, mettre à côté un citron doré en faction.

Turbotin et petite barbue au gratin.

1039.—Opération préparatoire.—Écailler la barbue (le turbot n'a pas d'écailles), vider et parer ces poissons : leur faire comme aux soles une incision de chaque côté s'étendant de la tète à la queue. Les piquer çà et là du côté noir avec la pointe de son couteau et les coucher librement sur un plat à gratin convenablement beurré à froid ; — sel, — poivre, — fines herbes hachées, — panure, — vin blanc sec.

Même.. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage,— que dans la préparation modèle en tête de la série (1033-1034).

[1] La sauce allemande est un velouté lié à l'œuf.

DEUXIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION.

LES GRILLADES.

POISSONS D'EAU DOUCE ET D'EAU SALÉE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Darne de saumon, de truite, de merlan, etc., sur le gril.

1040. — Opération préparatoire. — Couper sur le poisson que l'on emploie, et dans un endroit ayant une certaine grosseur, une tranche ou darne épaisse de deux doigts; nettoyer cette tranche, en éponger le sang, l'assaisonner de chaque côté avec sel fin et l'emballer dans une feuille de papier d'office grassement huilée.

1041.—Opération culinaire.— Coucher la darne de poisson ainsi préparée sur le gril; placer ce dernier sur une grillade formée de braises peu intense ou le glisser au four sous l'influence d'une température qui cuise le poisson sans brûler le papier qui l'entoure; retourner la darne à propos.

1042.—Dressage.—Déballer le poisson; enlever tout autour la peau écailleuse qui s'y trouve; entrer la pointe

[1] La série des rôts de broche n'existe pas parmi les poissons, attendu que ces derniers ne lui fournissent aucun aliment.

de son couteau dans la moelle de la grosse arête et arracher cette dernière en tirant le couteau d'une main pendant que l'autre maintient le poisson sur la table.

Placer délicatement la darne sur le plat et lui associer moelleuse et d'un goût parfait, une sauce choisie au compte qui s'y rapporte, d'après l'économie du dîner (690)

Maquereaux et harengs frais grillés.

1043. — Opération préparatoire. — Habiller suivant la méthode le poisson dont on s'occupe (419), en observant de conserver au hareng sa laitance ; ébarber ou couper ras le corps les nageoires de ces poissons ; leur faire de la tête à la queue une incision profonde sur le dos ; les poudrer avec un peu de sel fin et les emballer dans une feuille de papier huilée.

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1041).

Dressage. — Déballer le poisson ; le coucher gracieusement sur le plat et lui associer comme au compte qui s'y rapporte la sauce qui convient à l'économie du dîner (691).

Turbotin et petite barbue grillés.

1044. — Opération préparatoire. — Ébarber et vider le turbotin ou la barbue ; écailler cette dernière, leur faire à tous deux de la tête à la queue une forte incision sur l'épine dorsale, donner çà et là quelques coups de pointe de couteau sur le côté noir de ces poissons.

Opération culinaire. — Étaler sur le gril une feuille de papier huilé, coucher le poisson sur cette feuille et conduire l'opération comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1041).

Dressage. — Enlever délicatement le poisson avec la

feuille du papier sur laquelle il est couché; le glisser adroitement sur le plat; l'entourer de quelques branches de persil bien vertes et le faire escorter d'une saucière remplie d'une sauce choisie d'après l'économie du dîner au compte qui s'y rapporte (692).

Remarque.

1045.— Nous bornons ici la série des grillades de poissons, bien que nous puissions encore la prolonger; mais, en général, il est préférable dans un grand nombre de cas, de faire griller les poissons dans un vagon ou dans un sautoir au four que de se servir du gril et de la grillade de braise. C'est ce que nous verrons en traitant de la cinquième série de cuissons de poissons par concentration.

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION.

LES FRITURES.

POISSONS D'EAU DOUCE ET D'EAU SALÉE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Barbillons, brochetons, petites truites, Perches, etc., frits[1].

1046. — Opération préparatoire. — Habiller suivant la méthode le poisson dont on s'occupe (419); l'ébarber ou lui couper les nageoires; le ciseler, ou lui faire de chaque côté des petites incisions obliques et d'une profondeur mesurée sur sa grosseur.

Rien ne s'oppose à ce que, dans ces sortes de fritures composées de petits poissons, on en mette ensemble plusieurs variations.

1047. — Opération culinaire. — Fariner le poisson

[1] En thèse générale, tous les poissons dont la grosseur ou le poids n'excède pas environ cent grammes sont frits.

Quant à ceux dont le poids varie entre cent et cinq à six cents grammes, ils sont tantôt grillés, tantôt gratinés, tantôt frits, tantôt sautés, etc.

Pour ceux dont la grosseur excède ce dernier poids, ils sont presque toujours court-bouillonnés ou braisés, à moins qu'ils ne soient découpés pour former soit des matelotes ou des fritures, des grillades, ou enfin destinés à être servis en détail, court-bouillonnés.

et le plonger dans une friture ayant atteint son premier point de concentration (366). Que la quantité de friture liquide soit proportionnée au volume de l'objet à frire. C'est une règle générale (363).

Conduire l'opération suivant les lois qut s'y rapportent (371). Retourner fréquemment à l'aide d'une écumoire le poisson dans le liquide brûlant. Cuit et d'une couleur dorée, le tirer et le déposer sur un égouttoir à friturer ; — sel pilé très fin.

1048.— Dressage. — Placer pétillant le poisson sur un plat chaud et l'orner d'un beau citron doré auquel on aura coupé les deux mamelons.

1049.— Remarque.— Les détails donnés dans l'exemple ci-dessus s'appliquent indistinctement à toute espèce de poissons frits, sauf quelques exceptions que nous allons successivement donner.

Lottes ou tanches frites.

1050.—Opération préparatoire.—Limoner suivant la méthode celui de ces poissons dont on s'occupe (454); l'ébarber ou lui couper les nageoires près du corps ; le ciseler ou lui faire de chaque côté une rangée de petites incisions obliquement disposées et d'une profondeur mesurée sur la grosseur du poisson.

Recueillir avec soin la laitance de la lotte; en extraire le fiel et la remettre dans le ventre de ce poisson.

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que
dans la préparation modèle en tête de la série (1047-1048).

Carpes frites.

1051.— Opération préparatoire.— Habiller la carpe

suivant les explications de la méthode (419) ; la fendre sur le dos, en commençant par le milieu de la tête et jusqu'à la queue, coupant ainsi tout le long les arêtes latérales qui tiennent à la grosse arête dorsale. Ouvrir alors la carpe, sans pourtant en séparer complètement les deux moitiés. Choisir la laitance ou en extraire soigneusement le fiel.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle en tête de la série (1047-1048)

Petites anguilles ou petites lamproies frites[1].

1052. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Flamber et ébarber suivant la méthode, l'anguille ou la lamproie (448) vider ces poissons en pratiquant à la naissance des fondements une petite ouverture ; détacher les intestins sans oublier une veine noire située plus près de la grosse arête du dos : refouler le tout du côté de la tête ; couper celle-ci tout autour immédiatement au-dessous des ouïes, les chairs et la grosse arête seulement doivent être coupées, mais il faut y laisser tenir les entrailles qui y sont attachées. Tirer alors la tête et tous les intestins y adhérant s'arracheront avec elle.

Cintrer l'anguille ou la lamproie en introduisant le bout de la queue dans le vide laissé par l'absence de la tête et des intestins; la maintenir dans cette position à l'aide d'un point de ficelle.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle en tête de la série (1047-1048).

[1] Il est très-rare de faire frire ces poissons à l'état cru, mais cela peut se rencontrer.

Petites barbues et turbotins frits[1].

1053.— Opération préparatoire. — Vider le turbot ou la barbue ; écailler cette dernière ; leur faire à l'un et à l'autre depuis la tête jusqu'à la queue une incision sur le dos ; donner çà et là du côté noir de ces poissons quelques coups avec la pointe du couteau.

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de la série (1047-1048).

Éperlans et goujons frits.

1054. — Opération préparatoire. — Écailler ou ratisser légèrement ces poissons ; leur ôter les ouïes avec la pointe d'un hâtelet, les vider avec précaution de ne point les déchirer ; les enfiler sur une brochette d'argent que l'on entrera vers les narines ; en réunir sur chaque brochette une certaine quantité, en observant de ne point trop les serrer[2].

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage,—que dans la préparation modèle en tête de la série (1047-1048).

Soles frites.

1055. — Opération préparatoire.— Ébarber et vi-

[1] « Vous avez essayé mon enfer, et, le premier, vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eût ce jour-là grande jubilation parmi les élus.

« Allez, continuez à soigner tout ce que vous faites, et n'oubliez jamais que, du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargés du soin de leur bonheur.

« Brillat-Savarin. »

[2] Ces brochettes maintiennent les poissons dans la friture et les empêchent de s'y disperser.

der la sole, la dépouiller de la peau cailleuse, qui la recouvre de chaque côté : ce qui s'obtient en détachant d'abord cette peau vers la queue, puis la renversant du côté de la tête, l'arracher en la tirant dans cette direction, faire de chaque côté, de la tête à la queue, une incision que l'on agrandira intérieurement en faisant suivre à la lame de son couteau, le dessus des arêtes latérales.

Même. . . . . Opération culinaire,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de la série (1047-1048).

Remarque.

1056. — De même que les gratins de poissons, les fritures ne se font pas toujours avec les poissons entiers, mais souvent aussi avec leurs filets seulement.

On peut découper en filets à peu près tous les poissons ; mais ceux que l'on choisit de préférence pour cette opération sont parmi les poissons de mer : le merlan et la sole, et parmi ceux d'eau douce : la perche, la carpe et surtout le brochet.

Les principales préparations frites que l'on fait avec les filets de poissons sont : 1° les horly, 2° les filets à la Villeroi.

Horly de filets de poissons.

1057. — Opération préparatoire. — Enlever suivant les prescriptions de la méthode les filets du poisson dont on s'occupe (425-426); diviser ces filets, quand leur longueur le permet, en tronçons longs de dix à douze centimètres et les paner à l'œuf (401).

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle en tête de la présente série (1047).

Dressage. — Dresser les filets en couronne et verser

dans le puits une sauce choisie, moelleuse, d'après l'économie du dîner, au compte qui s'y rapporte (693).

Filets de poissons frits à la Villeroi.

1058.— Opération préparatoire. — Enlever, suivant les prescriptions de la méthode, les filets du poisson dont on s'occupe (425-426); les aplatir très minces, en frappant avec le plat du couperet, que l'on aura préalablement trempé dans l'eau pour l'empêcher de s'y coller; les étaler sur la table et les couvrir d'une couche mince de farce à quenelle de poisson[1] (1024), dans laquelle on aura introduit un peu de truffes noires hachées. Doubler les filets ainsi garnis, en ramenant les deux extrémités l'une sur l'autre, de façon que la force se trouve dans le milieu, et que leur longueur soit diminuée de moitié, — sel en poudre, quantité convenable.

Opération extra-culinaire. (339). — Placer dans un sautoir sur le feu, un morceau de beurre frais; laisser chauffer sans noircir; y coucher délicatement les filets; les laisser roidir de chaque côté, puis les retirer, les mettre légèrement en presse, afin de les aplatir sans en faire jaillir la farce. Refroidir, les paner à l'œuf (401).

Opération culinaire. — Plonger les filets ainsi préparés dans une friture ayant atteint son premier degré de concentration (366-370), et conduire l'opération suivant les prescriptions de la théorie (371).

Dressage. — Dresser en couronne et verser dans le puits une sauce choisie moelleuse, d'après l'économie du dîner, au compte qui s'y rapporte (693).

[1] On se sert ordinairement des parures des filets que l'on prépare pour faire la farce.

Anguille tronçonnée frite[1].

1059. — Opération préparatoire. — Tirer de leur court-bouillon les tronçons d'anguille préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1006), les placer sur un petit vagon ou simplement sur un couvercle de casserole renversé, et les glisser un instant au four pour en dissoudre le court-bouillon figé qui peut y adhérer ; sécher ensuite chaque tronçon dans un linge et les paner soigneusement à l'œuf ; former sur chaque tronçon, avec la lame de son couteau, une petite palmette incrustée dans la panure.

Opération culinaire. — Plonger les tronçons d'anguille dans une friture ayant atteint son premier degré de concentration (366-370), et conduire l'opération suivant les prescriptions de la théorie (371).

Dressage. — Dresser les tronçons d'anguille en cordon sur la sauce choisie, d'après la composition du dîner, au compte qui s'y rapporte (694).

Observer de les tourner dans leur sens naturel, c'est-à-dire comme ils le seraient s'il s'agissait d'une anguille entière courbée en cercle[2].

1060. — Remarque. — On peut aussi paner comme ci-dessus et faire frire entière l'anguille court-bouillonnée ou braisée en cercle ; dans ce cas la palmette à faire sur la panure est un peu plus difficile à former. Pour y parvenir on se sert, au lieu de la lame de son couteau, d'un morceau de fer-blanc ou de tout autre métal que l'on cintre de façon à lui donner le même diamètre que celui du cercle de l'anguille.

[1] C'est ici une préparation irrégulière, parce que la substance dont elle se compose a déjà subi une opération culinaire par les cuissons à grand mouillement.

[2] Il est infiniment préférable de faire frire l'anguille panée comme ci-dessus que de la mettre sur le gril.

QUATRIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION.

LES SAUTÉS.

POISSONS D'EAU DOUCE OU D'EAU SALÉE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Petits brochets, tanches, perches, petites truites sautés au beurre[1].

1061. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Habiller suivant la méthode le poisson dont on s'occupe (419); le sécher surtout avec soin[2], l'ébarber ou lui couper les nageoires ras du corps, le ciseler ou lui faire de chaque côté une

[1] Ce sont là à peu près les seuls poissons que l'on saute entiers, quand leur grosseur varie entre cent et trois cents grammes.

[2] Rien ne rend les sautés de poissons difficiles comme l'humidité qu'ils conservent souvent faute d'avoir été convenablement séchés au moment où on les couche dans la poêle. Le beurre agissant sur eux et dont la quantité comparative est toujours très minime dans ces opérations, n'accumulant de calorique qu'une somme proportionnée à sa quantité, ne peut suffire à volatiliser l'humidité qui s'échappe du poisson imparfaitement séché. De là mauvais résultat : le poisson se ramollit, pompe le beurre qui devrait le raffermir, et la poêle, n'en étant plus séparée par aucun liquide, s'attache au poisson, le dessèche à son tour et ne s'en sépare qu'en lui enlevant l'écorce dorée qui fait toute sa parure, quand l'opération est convenablement conduite. Il serait donc nécessaire, pour ces sortes de préparations, de sécher non-seulement le poisson avec soin, mais encore de l'habiller quelques heures d'avance pour lui donner le temps de bien s'égoutter.

rangée d'incisions obliques et d'une profondeur mesurée sur la grosseur du poisson.

1062.—Opération culinaire.—Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais ; laisser chauffer sans noircir, y coucher le poisson bien épongé, bien égoutté d'avance et fariné au moment ; laisser fritonner et roussir suivant les prescriptions de la théorie (373).

Retourner le poisson à propos ; qu'il contracte une belle couleur blonde dorée ; — sel, — soupçon de poivre.

1063.—Dressage.—Coucher gracieusement le poisson sur le plat ; relâcher dans le fond ou beurre resté dans la poêle un peu de velouté, — vin blanc sec, — morceau de glace de poisson ou de viande,— fines herbes hachées,— un peu de bouillon ; laisser rapidement travailler et réduire la sauce en la remuant continuellement. Arrivée à son point de consistance, ce qui demande à peine quelques minutes, la finir au beurre et blonde dorée, en masquer le poisson au milieu du corps.

1064. — Remarque. — Cette sauce doit être peu liée et peut admettre, au lieu des fines herbes ci-dessus, des truffes noires escalopées ou des champignons. Dans ce cas, elle prend le nom de celui de ces ingrédients qui y est entré. Le travail en est d'ailleurs le même.

Filets de soles, de brochets, de merlans, de truites, etc., sautés.

1065.— Opération préparatoire.—Enlever, suivant les prescriptions qui s'y rapportent, les filets du poisson dont on s'occupe (425-426) ; observer surtout que ce poisson soit suffisamment mortifié, afin que les filets, en cuisant, conservent leur forme ; aplatir ces derniers, les parer en forme de cœur, d'une longueur de dix à douze centimètres, et les coucher harmonieusement au fur et à

mesure dans un sautoir grassement beurré à froid; — sel en poudre; recouvrir d'un rond de papier beurré.

Opération culinaire. — Glisser le sautoir sur le feu et laisser doucement fritonner et roussir suivant les prescriptions de la théorie (373).

Dressage. — Dresser les filets en couronne inter-séparés chacun par une croûte de pain dorée, sortant pétillante d'une petite friture de beurre frais ; ils doivent être arrangés, serrés, et se tenir presque debout. Verser dans le puits une onctueuse sauce aux champignons ou aux truffes, dans laquelle on aura incorporé le fond détaché[1] du sautoir de l'opération.

Filets de turbot ou de barbue cuits[2].

1066. — Opération préparatoire. — Aussitôt après le service, recueillir les dessertes de turbot ou de barbue, qui présentent une certaine valeur, les dépouiller de la peau grise qui peut s'y trouver ; en extraire les grosses arêtes ; les rassembler sur un plat et les couvrir soigneusement avec un papier grassement beurré attendant ainsi, sans se dessécher, le jour du service.

Opération culinaire. — Coucher délicatement dans un sautoir grassement beurré les dessertes ci-dessus proprement découpées en tranches de dimension pareille aux filets ordinaires de poissons ; glisser le sautoir sur un feu modéré ou au four, sous l'influence d'une douce tempé-

[1] Détacher un fond de casserole, c'est relâcher dans cet ustensile, aussitôt l'opération terminée, un peu de mouillement tel que bouillon, eau, etc., et laisser quelques instants bouillir ce mouillement dans le vase.

[2] Il arrive souvent qu'après avoir servi un de ces poissons, il en revient des fragments assez respectables. L'exemple ci-dessus est un moyen de les utiliser.

rature, et laisser ainsi les filets s'échauffer en les retournant à propos.

Dressage. — Dresser les filets en couronne et verser dans le puits une sauce aux truffes ou aux champignons maintenue un peu serrée, moelleusement finie au beurre et montrant orgueilleusement le sommet de sa pyramide au-dessus de la couronne de poisson.

On peut aussi, alternativement, placer, comme dans la préparation précédente, un croûton de pain doré entre chaque filet.

CINQUIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION.

LES ROTS AU FOUR.

POISSONS D'EAU DOUCE OU D'EAU SALÉE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Brochets, barbots, aloses, maquereaux, merlans sardines fraîches, etc., rôtis au four [1].

1067. — Opération préparatoire. — Habiller suivant la méthode, le poisson dont on s'occupe (419); l'ébarber ou lui couper les nageoires ras le corps, le ciseler ou lui faire de chaque côté dans une direction inclinée de la tête vers la queue, une rangée d'incisions parallèles et d'une profondeur déterminée par la grosseur du poisson.

Les coucher librement dans un vagon de grandeur convenable, les poudrer autour et aussi à l'intérieur d'une convenable quantité de sel et les arroser prodigalement avec de l'huile d'olives, bonne qualité.

1068. — Opération culinaire. — Glisser le vagon au four sous l'influence d'une température passablement

[1] Les poissons que l'on peut faire griller ou rôtir au four ne sont pas, comme ceux que l'on peut faire sauter, frire ou griller sur le gril, limités à ceux d'une certaine grosseur seulement. On peut, quel que soit le volume du poisson, employer pour le cuire le mode ci-dessus.

élevée, afin que l'opération frissonne, criaille et ne bouille, ne suinte pas. Retourner le poisson à propos.

Pour plus amples renseignements consulter la théorie des rôtis au four (375).

1069. — Dressage. — Enlever le poisson du vagon avec précaution de ne pas le briser, et l'étendre gracieusement sur le plat qui lui est destiné.

Verser par-dessus la sauce qui lui convient, d'après le goût des convives et l'économie du dîner (696).

Darnes de saumon, de truite, de merlan, etc., rôties au four.

1070. — Opération préparatoire. — Couper sur le poisson que l'on emploie, et dans un endroit ayant une certaine grosseur, une tranche épaisse de deux doigts; la nettoyer, l'écailler, en éponger le sang; l'assaisonner et la coucher dans un sautoir arrosé d'un peu d'huile d'olives.

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle ci-dessus (1068-1069).

Choisir bien conditionnée au compte qui s'y rapporte la sauce que peut admettre l'ordonnance du dîner (690).

Remarque. — On peut, sans exception, faire griller au four comme ci-dessus tous les poissons que l'on fait cuire sur le gril. Les préparations qui en résultent sont aussi parfaites pour le goût, et de plus sont exemptes des traces noires que les barreaux du gril laissent souvent.

LES LÉGUMES.

TROISIÈME SUBSTANCE ALIMENTAIRE.

1071.— Les légumes, tant par le nombre que par la variété des préparations culinaires qu'ils fournissent, représentent comme le second plan de la cuisine maigre ; ils ne donnent pas seulement en effet des mets ou préparation, mais ils entrent encore, et d'une manière indispensable, dans la formation des préparations fondamentales maigres, ainsi que nous l'avons vu plus haut.

A l'état de primeurs, les légumes introduisent sur nos tables de piquantes et agréables variétés.

Les légumes se divisent en légumes frais et en légumes secs (37).

Les légumes frais se subdivisent en légumes verts, légumes blancs et légumes indifférents.

Les légumes secs ne sont soumis à aucune subdivision ; on appelle classe chaque subdivision de légumes frais.

DEUXIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION

LES CUISSONS A GRAND MOUILLEMENT[1].

LÉGUMES VERTS. — PREMIÈRE CLASSE DE LÉGUMES FRAIS[2].

PRÉPARATION MODÈLE.

Haricots verts à l'anglaise.

1072. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Effiler les haricots ou les rompre aux deux extrémités pour enlever le fil qui règne ordinairement tout autour de la cosse ; refendre, pour les égaliser en grosseur, celles de ces dernières dont le volume surpasse de beaucoup les autres ; les laver dans l'eau froide en observant de ne point les y laisser séjourner.

1073. — OPÉRATION CULINAIRE. — Plonger les haricots dans l'eau bouillante aiguisée de sel ; faire bouillir à grandes vagues et à vase découvert ; que le mouillement soit amplement suffisant pour baigner le légume (351-352).

1074. — DRESSAGE. — Les haricots cuits, les tirer à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur un linge, ou, si la quantité en est considérable, les verser dans une passoire, les dresser brûlants et en pyramide. Placer au sommet de cette dernière une belle tranche de beurre

[1] La série des grandes cuissons n'existe pas parmi les légumes.
[2] Consulter la division des légumes, 37.

d'une fraîcheur irréprochable. Servir, sur une assiette à part, une pincée de fines herbes hachées[1].

1075.— HARICOTS VERTS EN SALADE. — Opérer en tout point comme ci-dessus, avec cette différence qu'il faut les rafraîchir au sortir de leur eau de blanchiment (461); les dresser froids, élevés en pyramide dans un saladier; les couronner d'une pincée de fines herbes hachées et les faire accompagner, sur une table, d'un huilier garni.

Asperges servies chaudes avec une sauce.

1076.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Ratisser l'une après l'autre la partie blanche de chaque asperge et en former au fur et à mesure un petit tas sur sa gauche. Cette opération terminée, rejeter les épluchures; essuyer la table; puis, rassemblant dans ses mains une certaine quantité d'asperges, les appareiller du côté de la pointe, du côté vert et les lier en petites bottes que l'on affranchit légèrement du côté ratissé.

OPÉRATION CULINAIRE. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1073).

DRESSAGE. — Cuites, tirer les asperges à l'aide d'une écumoire; les égoutter sur un linge et les dresser brûlantes en pyramide sur une serviette artistement arrangée sur un plat. Les faire escorter sur table d'une saucière aux flancs remplis d'une sauce choisie, moelleuse, parmi celles qui conviennent à cette préparation (697).

1077.— ASPERGES A L'HUILE. — Opérer en tout point

[1] Dans les établissements de restaurant ou d'hôtel où le travail ne permet pas toujours de faire cuire au moment les légumes verts que l'on veut servir chauds, il faut se résigner à les faire cuire d'avance, à les rafraîchir pour les faire chauffer ensuite à mesure de ses besoins en les mettant dans une passoire que l'on plonge dans l'eau très chaude.

comme ci-dessus, avec cette différence qu'il faut rafraîchir le légume au sortir de son eau de blanchiment (461), et le servir froid accompagné d'un huilier garni.

Petits pois à l'anglaise.

1078.—Opération préparatoire.—Écosser les petits pois ; ce qui s'obtient en appuyant le pouce de la main gauche sur le côté cintré de la cosse, laquelle s'ouvre et permet d'en extraire les grains que l'on recueille au fur et à mesure sur un plat.

Il est essentiel que cette opération ne s'accomplisse pas longtemps d'avance.

Même. . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage — que dans
la préparation modèle, en tête de la série (1073-1074).

Fèves des marais à l'anglaise.

1079. — Opération préparatoire.—Écosser les fèves fraîchement cueillies, les laisser en robe si elles sont petites, et les dérober ou les dépouiller de la pellicule mince qui les enveloppe intimement si elles sont grosses ; les laver dans l'eau fraîche et les égoutter.

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans
la préparation modèle, en tête de la série (1773-1774).

Artichauts à la sauce.

1080.—Opération préparatoire.— Choisir de grosseur moyenne des artichauts bien frais et bien verts ; en arracher la tige au lieu de la couper, parce que de cette façon on extrait aussi les fils qui s'enfoncent dans les profondeurs du légume ; parer le côté d'où la tige

vient d'être enlevée en en détachant une tranche de vert et les premières grosses feuilles. Affranchir l'artichaut du côté de la pointe.

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle, en tête de cette série (1073).

Dressage.— Cuits, ce qui se reconnaît lorsque le fond ou la partie bonne à manger apparaît tendre au toucher, les retirer à l'aide d'une écumoire, les égoutter sur un linge, les vider suivant les prescriptions de la méthode (463), et les dresser brûlants sur un plat.

Les faire suivre d'une saucière aux flancs remplis d'une sauce choisie, moelleuse, d'après l'économie du dîner, au compte qui s'y rapporte (693).

1081. — Remarque. — On peut aussi remplir le vide laissé dans les artichauts par l'absence du foin avec un peu de la sauce dont ils sont accompagnés ; dans ce cas il est essentiel qu'ils aient été soigneusement vidés (463).

1082.— Artichauts a l'huile.—Opérer en tout point comme ci-dessus, avec cette seule différence qu'il faut les rafraîchir au sortir de leur eau de blanchiment et les faire accompagner, au dressage, non pas d'une sauce, mais d'un huilier garni.

1083.— Fonds d'artichauts saucés.— Les préparer et les faire cuire en tout point suivant les explications qui en sont données (506).

Les dresser en couronne, chaque fond précédé et suivi d'une croûte de pain dorée ; les masquer avec une sauce choisie, délicieuse, d'après l'économie du dîner, au compte qui s'y rapporte (697).

LÉGUMES BLANCS. — DEUXIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Cardons saucés.

1084.— Opération préparatoire.— Enlever et rejeter les feuilles vertes qui règnent autour de la plante de cardon, couper en morceaux longs de huit à dix centimètres celles qui sont blanches, parer ces morceaux, tourner la racine du cardon, qui devra avoir la même longueur que les morceaux ci-dessus, et la refendre en deux moitiés; jeter au fur et à mesure chaque morceau dans l'eau fraîche et les limoner suivant la méthode (471).

1085.— Opération culinaire. — Faire un blanc pour légumes suivant les détails qui en sont donnés (481), le porter à l'ébullition et y plonger les cardons égouttés au moment et préparés comme ci-dessus, couvrir hermétiquement le vase et conduire l'opération suivant les prescriptions de la théorie qui s'y rapporte (352)[1].

1086. — Dressage. — Les cardons cuits, les tirer à l'aide d'une écumoire, les dresser bien égouttés dans une soupière d'argent, et verser par-dessus une sauce moelleusement finie au beurre et choisie d'après l'économie du dîner au compte qui s'y rapporte (699).

1087.— Remarque.— Il faut toujours conserver dans leur mouillement jusqu'au moment du service les légumes blancs cuits à l'avance, parce que hors de leur cuisson ces légumes se noircissent.

Céleris en branches saucés.

1088.— Opération préparatoire.—Enlever et rejeter

[1] Il faut en moyenne deux ou trois heures pour la cuisson des cardons.

les feuilles vertes et creuses qui se trouvent à l'extérieur de la plante de céleri, arrondir la racine en coupant tout autour l'écorce dure et coriace qui s'y trouve, en affranchir l'extrémité, couper ensuite la plante de céleri longue de quinze à dix-huit centimètres.

Si, pour diminuer la grosseur de cette plante on en a détaché quelques feuilles blanches et tendres, il faut les couper d'une longueur égale à la plante ci-dessus et les jeter de même dans de l'eau fraîche.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . , . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle, en tête de la série (1085-1086).

Leur associer de même une sauce choisie d'après l'économie du dîner au compte qui s'y rapporte (699).

1089.—REMARQUE.— Pour plus d'abréviation, on peut substituer ici au blanc pour légumes employés, dans la préparation modèle, du bouillon gras que l'on puise sur le derrière de la marmite et que l'on passe au tamis sur les céleris placés dans la casserole de l'opération.

On peut aussi se servir de bouillon resté de la veille, que l'on décante en le versant sur le légume et que l'on a soin de ne pas dégraisser.

Céleris-raves saucés [1].

1090.— OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Découper le céleri en quartiers; éplucher correctement ces derniers, leur donner une forme de gousse d'ail, et les jeter incontinent dans l'eau fraîche; les échauder et les rafraîchir suivant la méthode (460-461).

[1] Le céleri-rave est une sorte de tubercule qui ressemble aux navets de forme arrondie.

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE,— que dans la préparation modèle, en tête de la série (1085-1086).

Choisir moelleuse et de bon goût, au compte qui se rapporte à ce légume, la sauce qui convient à l'économie du dîner (599).

1091.— REMARQUE.— On peut aussi, comme pour les céleris en branches, remplacer le blanc pour légumes par du bouillon gras pris sur le derrière de la marmite et passé bien limpide au tamis sur le légume disposé dans la casserole de l'opération (1089).

Salsifis saucés.

1092.—OPÉRATION PRÉPARATOIRE.— Rassembler dans sa main cinq à six racines de salsifis d'une longueur à peu près égale, les appareiller du gros côté en les étalant sur la table.

Les affranchir de ce même côté en les tranchant avec le couteau, donner un second coup de couteau qui les coupe de même toutes à la fois pour en former des tronçons de huit à dix centimètres de longueur. C'est ainsi qu'avec les plus longues racines on fait quelquefois trois tronçons, deux avec les moyennes, et ainsi de suite. Jeter au fur et à mesure ces tronçons dans de l'eau fraîche mélangée d'un peu de lait[1].

Même . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE,— que dans la préparation modèle, en tête de la série (1085-1086).

Choisir de même, au compte qui s'y rapporte, la sauce qu'il convient d'associer à ce légume d'après l'économie du dîner (699.

[1] Nous supposons ici des racines de salsifis toutes ratissées et telles qu'on les vend ordinairement sur les marchés.

1093. — REMARQUE. — Il est très rare que pour cuire les salsifis on se donne la peine de faire un blanc pour légumes. De l'eau commune, aiguisée d'une suffisante quantité de sel et enrichie d'un morceau de beurre frais, suffit à la cuisson des salsifis.

Choux-fleurs saucés.

1094. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Couper la tige du chou-fleur immédiatement au-dessous du branchage ou rameaux blancs qui composent la tête de ce légume; diviser chaque tête en plusieurs morceaux pour mieux les débarrasser des petites feuilles vertes et des impuretés qui peuvent se trouver dans leur épaisseur. Apporter, surtout en temps de sécheresse, le plus grand soin à cette opération, parce qu'alors il s'y trouve certains vers de terre et même des chenilles qui vont se réfugier là pour y trouver plus de fraîcheur et leur nourriture; jeter, à mesure qu'on les choisit, ces légumes dans l'eau fraîche pour bien les laver.

Même. . . . . OPÉRATION CULINAIRE,
— . . . . DRESSAGE, — que dans la préparation modèle, en tête de la série (1085-1086).

Choisir au compte qui s'y rapporte la sauce qu'il convient de leur associer suivant l'économie du dîner (700).

1095. — REMARQUE. — Au lieu du blanc pour légumes employé dans la préparation modèle, il est tout aussi bien de se servir pour la cuisson des choux-fleurs de l'eau commune dûment salée et enrichie d'un morceau de beurre frais.

1096. — CHOUX-FLEURS EN SALADE. — Opérer en tout point comme ci-dessus, avec cette différence qu'il faut, avant de les dresser, les laisser se refroidir dans leur mouillement ou cuisson, les faire accompagner sur table d'un huilier garni et d'une pincée de fines herbes hachées.

Haricots blancs nouveaux en salade[1].

1097.— Opération préparatoire. —Ouvrir chaque cosse en appuyant, pour y parvenir, le pouce sur leur côté cintré, en extraire les grains qui s'y trouvent et les recueillir au fur et à mesure dans un vase rempli d'eau fraîche.

Opération culinaire. — Plonger, bien égouttés, les haricots dans de l'eau bouillante, aiguisée de sel et bonifiée d'un morceau de beurre frais. Cuits, les retirer et les laisser se refroidir dans leur cuisson.

Dressage.— Froids, les égoutter à l'aide d'une écumoire, les placer élevés en pyramide dans un saladier; les chaperonner d'une pincée de fines herbes hachées et les flanquer de larges rouelles de truffes noires. — Les faire escorter, sur table, d'un huilier garni.

Macaroni à l'italienne[2].

1098.— Opération préparatoire.— Concasser légèrement du macaroni de bonne qualité; les meilleurs sont ceux qui sont droits, faiblement nuancés, jaunes et minces de tige.

Opération culinaire. — Plonger les macaronis dans l'eau bouillante aiguisée de sel et enrichie d'un morceau de beurre frais. Cuits, ce qui se reconnaît lorsqu'ils sont tendres au toucher, les verser dans une passoire, les laisser s'égoutter un moment, les recueillir dans une casserole,— sel — poivre,— fromage de Gruyère ou de

[1] Les haricots blancs nouveaux sont ceux que l'on extrait des premières cosses qui mûrissent en été, la tige qui les porte se montre sèche, mais le grain n'a encore rien perdu de son eau de végétation (38).

[2] Bien que le macaroni ne soit pas un légume, il est souvent employé comme tel et en remplit le but.

Parmesan râpé, — fort morceau de beurre frais ; remuer et sauter le tout dans la casserole jusqu'à ce que l'amalgame soit complet, les macaronis doivent alors être faiblement liés par une blanche crème formée par la combinaison du beurre et du fromage dissous. — Vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

DRESSAGE. — Dresser, élevés en rochers, les macaronis sur un plat chaud.

LÉGUMES INDIFFÉRENTS. — TROISIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

Pommes de terre en robe [1].

1099. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Laver les pommes de terre dans plusieurs eaux ; les placer bien égouttées dans une marmite avec une quantité d'eau mesurée sur les évaporations présumables de l'opération, afin que la réduction quasi complète du liquide ou mouillement puisse coïncider avec la cuisson du légume.

OPÉRATION CULINAIRE. — Placer sur le feu la marmite ainsi garnie et en porter promptement le contenu à l'ébullition, laisser alors l'opération marcher doucement avec le couvercle soigneusement ajusté sur le vase. N'enlever ce couvercle qu'au moment de servir les pommes de terre qui doivent alors être gracieusement crevassées et éclater joyeusement aux yeux du consommateur

DRESSAGE. — Dresser brûlantes les pommes de terre sur une serviette et les faire accompagner d'une assiette

[1] Il faut choisir pour cette préparation des pommes de terre jaunes, bien mûres ou ayant acquis leur entier développement.

garnie de beurre formé en coquille ou en petits pains au goût de noisette et d'une fraîcheur irréprochable.

Truffes noires à la serviette [1].

1100 — Opération préparatoire. — Brosser soigneusement les truffes suivant les détails qui en sont donnés (398); les placer dans un vase de grandeur convenable et pouvant se clore hermétiquement; verser par-dessus une égale quantité de bon bouillon gras et de vin blanc de Champagne, de Chablis, de Graves ou de Sauterne; — fort bouquet garni (509); — quelques clous de girofle.

Opération culinaire. — Faire partir l'opération et laisser mijoter, bien couvert, l'espace d'une demi-heure.

Dressage. — Les placer, à demi-cachées sous les plis d'une serviette artistement arrangée, sur le plat du service.

1101. — Remarque. — On ne peut placer dans une série de cuissons que les substances qui y subissent une opération culinaire propre à les amener à l'état de préparation définitivement terminée; celles qui n'y subissent qu'une opération indirecte ne peuvent en faire partie. Ainsi les carottes, les navets, l'oseille, qui appartiennent aux légumes indifférents; les champignons qui se classent parmi les légumes blancs, les épinards, les choux de Bruxelles, les laitues, etc., qui sont de la famille des légumes verts, ne peuvent entrer dans la série des cuissons à grand mouillement, parce que cette série ne peut qu'ébaucher la préparation de ces légumes qui n'en reçoivent qu'une opération incomplète appelée blanchiment.

[1] Il faut choisir pour cette préparation des truffes saines, d'une certaine grosseur et de forme régulière.

DEUXIÈME ESPÈCE DE LÉGUMES. — LES LÉGUMES SECS[1].

Haricots blancs ou rouges, Lentilles, etc., en salade[2].

1102. — Opération préparatoire. — Trier celui de ces légumes dont on s'occupe ou le prendre par petite quantité sur une assiette et le faire tomber peu à peu dans le vase où l'on se propose de le faire cuire, en observant d'en écarter avec soin toutes les petites pierres ou autres matières étrangères qui peuvent s'y trouver. Verser alors sur le légume une quantité d'eau froide amplement suffisante pour le baigner, le laisser ainsi exposé à une douce température, s'ingérer d'eau jusqu'à ce que la peau en soit complètement déridée.

Il faut, pour tremper convenablement les haricots secs au moins de cinq à six heures, tandis que une ou deux heures suffisent pour les lentilles et pois cassés ; on peut même, en cas de presse, se dispenser de faire tremper d'avance ces derniers légumes ; — sel, petite quantité, — oignon entier.

Opération culinaire. — Avancer la casserole, en porter le contenu à l'ébullition, et laisser doucement mijoter couvert jusqu'à complète cuisson.

[1] Les légumes secs ne sont soumis à aucune division par classe comme les légumes frais.

[2] Le principe de cuisson applicable aux légumes secs est le même pour tous ; il consiste à les faire tremper dans de l'eau froide que l'on fait doucement tiédir pour la rendre plus insinuante, afin de restituer à ces légumes l'eau de végétation qu'ils ont perdue en passant de l'état frais à l'état sec. La quantité d'eau dans laquelle il convient de les faire tremper et le temps qu'ils doivent y rester doivent toujours être proportionnés à la somme d'eau de végétation que ces légumes sont présumés avoir perdue : voilà pourquoi il faut faire tremper les haricots blancs avec plus d'eau et beaucoup plus longtemps que les lentilles et les pois cassés.

Lorsque les légumes secs ont été bien trempés, ils cuisent régulièrement et promptement, pendant que le contraire a lieu quand ils ne l'ont été qu'imparfaitement.

Dressage. — Tirer, à l'aide d'une écumoire, les haricots de leur mouillement, les placer froids et bien égouttés dans un saladier, les disposer élevés en une pyramide couronnée d'une pincée de fines herbes hachées, et les flanquer de quelques larges rouelles de truffes noires. Faire escorter le saladier d'un huilier garni.

TROISIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR ÉBULLITION

LES PETITES CUISSONS.

LÉGUMES VERTS. — PREMIÈRE CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Haricots verts liés.

1103.—Opération préparatoire.—Effiler les haricots ou les rompre aux deux extrémités pour les débarrasser du fil qui règne tout autour ; refendre, pour les égaliser en grosseur, les cosses dont le volume surpasse de beaucoup les autres, les laver dans l'eau froide en observant de ne pas les y laisser séjourner, les blanchir et les rafraîchir suivant les explications qui s'y rapportent (459-461)[1].

1104. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole un peu de velouté, le relâcher avec du fond de quelque braise de viande ou du jus de rôti; — un morceau de glace de viande; porter cette petite sauce à l'ébullition en la remuant toujours, ajouter les haricots verts blanchis comme ci-dessus, laisser, couvert, mijoter une ou deux minutes; vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

1105. — Dressage. — Dresser brûlant dans une sou-

[1] Il faut se dispenser de rafraîchir les haricots verts si l'on doit procéder immédiatement à l'opération culinaire.

pière d'argent ou sur un plat chaud en tenant orgueilleusement les haricots élevés en pyramide.

Asperges en petits pois.

1106.— Opération préparatoire. — Couper longues de cinq à six lignes les têtes d'un certain nombre d'asperges de grosseur régulière, recueillir ces têtes à part, achever de découper ce qui reste de tendre à l'asperge en petits tronçons d'une longueur à peu près égale au diamètre du légume; blanchir le tout suivant la méthode (459), en observant de plonger dans l'eau bouillante les têtes d'asperges un peu plus tard que les autres tronçons. L'opération terminée, égoutter le légume dans une passoire.

Opération culinaire.—Rassembler brûlantes ces pointes d'asperges dans une casserole basse évasée, les lier en les sautant précipitamment avec un fort morceau de beurre très frais et légèrement marié avec un peu de farine. Vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

Dressage.— Comme dans la préparation modèle, en tête de cette série (1105).

Petits pois au lard[1].

1107.— Opération préparatoire. — Écosser les petits pois ou les extraire de leur cosse, ce qui s'obtient facilement en appuyant le pouce de la main gauche sur le côté cintré de la cosse, laquelle s'ouvre et laisse les grains s'échapper. Il est essentiel que cette opération se fasse peu de temps d'avance. Rassembler les petits pois dans une casserole; — fort morceau de beurre frais, — quelques grains de sel,— oignon entier, — petit bouquet garni,—

[1] Il n'est pas nécessaire, pour cette préparation, que les pois soient de première finesse.

lard de poitrine maigre et gras coupé en petits cubes de grosseur double de celle des pois; manier ces pois avec le beurre frais jusqu'à ce que ce dernier ait complètement disparu par suite de ce maniement.

Opération culinaire. - Glisser la casserole sur un feu un peu ardent, laisser un instant les pois se reverdir en les remuant souvent; ajouter, suivant la quantité de pois, une ou plusieurs cuillerées de farine de gruau ou un morceau de roux blanc d'une production correspondante (595). Mouiller avec du bouillon gras bonne qualité ;— un morceau de glace de viande ou un peu du fond de quelque braise de viande ; que la sauce soit longue et trop lâche en commençant, afin de fournir aux évaporations qui ont lieu pendant l'opération. Laisser mijoter couvert en remuant de temps en temps, suivant la prescription de la théorie (354).

Dressage. — Comme dans la préparation modèle, en tête de cette série (1105).

Petits pois au sucre[1].

1108. — Opération préparatoire. — Écosser les petits pois comme ci-dessus, préparation précédente; les manier de même avec un morceau de beurre frais d'une grosseur comparative avantageuse; — quelque grains de sel (très peu),— oignon entier,— petit bouquet garni,— quelques gouttes d'eau fraîche.

Opération culinaire.— Placer couverte la casserole ainsi garnie sur un feu dont il faut régler l'intensité sur les émanations liquides que les pois sont supposés produire par la dissolution qui s'en opère, afin que ces émanations correspondent aux évaporations de l'opération, et que

[1] Il est nécessaire que les petits pois préparés au sucre soient fins et de bonne qualité.

cette dernière puisse s'accomplir sans aucune addition liquide (567).

Les pois cuits, en rejeter l'oignon et le bouquet, ajouter une pincée de sucre en poudre, un morceau de beurre frais marié avec un peu de farine, les sauter vivement à la fin de l'opération pendant une minute pour bien les lier. — Vérifier le bon goût.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle, en tête de cette série (1105).

Fèves des marais à la maître d'hôtel.

1109. — Opération préparatoire. — Écosser les fèves fraîchement cueillies, les laisser en robe si elles sont petites et les dérober ou leur enlever la pellicule qui les recouvre intimement si elles sont grosses, les laver à eau fraîche, les égoutter aussitôt.

Les blanchir et les rafraîchir suivant les explications de la méthode (459-461).

Opération culinaire. — Distraire dans une casserole un peu de velouté, l'étendre avec suffisante quantité de bouillon bien limpide, porter à l'ébullition cette petite sauce en la remuant continuellement, et la lier suivant son importance avec un ou plusieurs jaunes d'œufs (437-438).

Mettre dans cette sauce les fèves blanchies comme ci-dessus ; — fines herbes hachées, laisser quelques instants chauffer couvert sans bouillir[1]. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

[1] Lorsque le blanchiment de ces légumes s'achève, au moment de les mettre dans la sauce on n'a pas besoin de les rafraîchir, et la préparation y gagne en qualité.

Artichauts à la Lyonnaise.

1110.—Opération préparatoire.—Affranchir la pointe des artichauts, en arracher la tige et leur enlever de ce côté les premières grosses feuilles et une légère tranche de vert. Les couper selon leur grosseur en quatre ou six morceaux; parer isolément chacun de ces morceaux en les débarrassant de leur foin et en les affranchissant vers la pointe des feuilles conservées, les jeter incontinent dans l'eau fraîche, les y laver et les égoutter sur un linge.

Opération culinaire.—Mettre dans une casserole, sur le feu, un morceau de beurre frais, ajouter les artichauts découpés comme ci-dessus; — sel, — poivre; laisser fritonner couvert, pendant quelques instants; — un peu de bouillon; que le fond seul des artichauts soit baigné; recouvrir la casserole et laisser cuire doucement. Observer surtout qu'ils ne pincent en cuisant.

Dressage. — Dresser les artichauts sur le plat, en arrangeant chaque quartier de façon que le fond soit en vue. Relâcher dans le fond de l'opération, — velouté, — vin blanc sec, — morceau de glace de viande, — bouillon; laisser travailler et réduire la sauce quelques instants en la remuant continuellement; la finir avec un bon morceau de beurre très frais et la verser lisse, blonde, moelleuse et peu liée, sur la pyramide d'artichauts.

1111. — Artichauts provençale.— Opérer en tout point comme ci-dessus, préparation précédente, avec cette seule différence qu'il faut remplacer le beurre par de l'huile d'olive de première qualité.

1112.—Remarque.— Il est évident que si ces préparations devaient faire partie de la cuisine maigre, il faudrait s'abstenir d'y mettre de la glace de viande et d'y faire entrer des sauces grasses.

Artichauts barigoule.

1113. — Opération préparatoire. — Choisir, un peu gros, des artichauts fraîchement cueillis et bien verts, en arracher la tige, afin d'extraire en même temps les fils qui s'enfoncent dans le légume, parer le côté d'où la tige vient d'être enlevée en détachant une tranche de vert et les premières grosses feuilles ; affranchir ces dernières du côté de la pointe de l'artichaut.

Les échauder et les rafraîchir suivant la méthode (460-461), les vider, les farcir avec des fines herbes en papillotes conformément aux détails qui en sont donnés (463-464-489), et les placer dans une casserole, foncée d'un morceau de beurre frais; — sel, — poivre, convenable quantité.

Opération culinaire. — Placer sur le feu la casserole ainsi garnie, laisser un instant fritonner les artichauts dans le beurre, puis ajouter, — vin blanc sec, — bouillon, observer que ce mouillement ne dépasse pas la moitié de la hauteur de l'artichaut; faire partir l'opération et laisser doucement mijoter, couvert, jusqu'à complète cuisson.

Le mouillement doit être alors presque entièrement réduit, si la quantité en a été ce qu'elle doit être et l'opération convenablement conduite.

Dressage. — Dresser à sec les artichauts sur le plat, verser dans une cuiller à pot tout le mouillement qui se trouve dans le fond de la casserole de l'opération, le dégraisser et le passer au tamis en le reversant dans la même casserole; — un peu de velouté, — un morceau de glace de viande, — un peu de bouillon si c'est utile ; laisser un instant travailler et réduire la sauce en la remuant continuellement. Ramenée à son point de consistance et d'étendue, ce qui demande à peine deux ou trois

minutes, la finir au beurre très frais et la verser blonde dorée sur les artichauts dressés en cordon.

Épinards au beurre et au jus.

1114.— Opération préparatoire. — Choisir les épinards ou en rejeter les mauvaises feuilles, arracher aussi les pétioles ou tiges qui ont une certaine dimension et les rejeter de même, les laver à deux ou trois reprises dans un baquet d'eau fraîche de grandeur amplement suffisante, les tirer chaque fois avec les mains, afin que les pierres restent au fond du baquet, les déposer dans une balle d'osier, renouveler l'eau et recommencer l'opération jusqu'à ce que toutes les matières terreuses et toutes les petites pailles qui s'y trouvent aient complètement disparu; les blanchir, les rafraîchir et les hacher suivant les explications qui en sont données (459-461-467)

Opération culinaire. — Mettre dans une casserole sur le feu un fort morceau de beurre bien frais, ajouter les épinards hachés, — sel, — poivre; laisser chauffer en remuant souvent, les relâcher avec du fond de quelque braise de viande ou du jus et de la graisse de rôti, surtout de rôti de veau[1] (on peut aussi, avant de les relâcher, y mettre un peu de velouté pour les lier); les finir avec du beurre frais, vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle, en tête de cette série (1105).

Laitues demi-glace servies en cordon.

1115. — Opération préparatoire. — Choisir des laitues

[1] « J'adressais au vent dessiccateur une allocution pleine d'invectives, quand je vis qu'un mets digne de la table des rois, un plat d'épinards à la *graisse* de cailles, allait être arrosé d'un vin à peine aussi bon que celui de Suresnes. Brillat-Savarin.»

bien pommées et bien saines, les éplucher ou leur enlever en les affranchissant du côté de la racine les premières grandes feuilles. Les laver à plusieurs eaux ; les échauder et les rafraîchir suivant la méthode (460-461).

Étant bien égouttées, les refendre en deux moitiés en sens longitudinal, en ôter le trognon et les feuilles jaunes qui se trouvent ordinairement au milieu du cœur, les étaler sur une table les unes à côté des autres, et les saupoudrer d'un peu de sel.

Replier alors, en passant par-dessous la lame de son couteau, l'extrémité feuillée de chaque demi-laitue et les placer à mesure dans une casserole basse, les recouvrir d'un rond de papier beurré.

Opération culinaire. — Passer au tamis, sur les laitues ainsi préparées, un peu du fond de quelque braise de viande, ou à défaut un peu de bon bouillon et un morceau de glace de viande; couvrir la casserole, la glisser sur le feu et laisser l'opération doucement mijoter à vase bien clos. Il faut à peu près une demi-heure pour la cuisson de ce légume. Si l'opération est bien conduite, le mouillement doit disparaître complètement pompé par les laitues ou vaporisé par l'ébullition.

Dressage. — Dresser en cordon, en plaçant alternativement une laitue et un croûton de pain taillé en triangle et sortant jauni et brûlant d'une petite friture de beurre frais, promener sur cette couronne appétissante une pluie dorée de sauce demi-glace (614).

LÉGUMES BLANCS. — DEUXIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

Cardons liés.

1116. — Opération culinaire [1]. — Distraire dans une casserole un peu de velouté [2], — un morceau de glace de viande, — un peu de bouillon, — quelques tranches de truffes; porter la sauce à l'ébullition en la remuant continuellement; lui laisser jeter quelques bouillons.

Elle doit avoir une belle couleur dorée et un goût excellent; y joindre alors, coupés en morceaux longs d'un pouce et bien égouttés, les cardons préparés et cuits, tel qu'il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1084-1085); couvrir la casserole et laisser mijoter quelques instants. — Vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

Purée de céleri.

1117. — Opération culinaire. — Faire doucement cuire et légèrement roussir, en les remuant souvent, un peu d'oignon haché avec un morceau de beurre frais, un peu de farine; laisser faire quelques nouveaux tours; ajouter bien égouttés et hachés passablement fin les céleris préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1088); continuer à laisser aller à

[1] Nous ne reviendrons pas sur les détails de l'opération préparatoire des légumes qui se trouvent déjà énoncés parmi les cuissons à grand mouillement, ces détails ayant été suffisamment expliqués dans cette série de cuisson.

[2] On peut toujours remplacer le velouté dans une préparation quelconque par un morceau de roux blanc pouvant donner la même quantité de sauce (595).

petit feu, en remuant souvent; relâcher avec un peu de crême ou de bon lait; — sel, — poivre; mélanger régulièrement et vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

Si au lieu de mettre cette purée dans une soupière on la dresse sur un plat, il faut l'entourer de petits croûtons triangulaires sortant chauds et dorés d'une petite friture de beurre frais.

Céleris-raves liés.

1118. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole un peu de velouté, ajouter un fort morceau de glace de viande et un peu de bouillon; porter la sauce à l'ébullition en la remuant continuellement. Elle doit être peu liée, d'un beau blond et d'un goût parfait; y joindre alors bien égouttés les céleris-raves préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1090); laisser quelques instants mijoter en remuant souvent, avec précaution de ne pas briser les céleris. Vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

Croûte aux champignons.

1119. — Opération culinaire. — Distraire dans une casserole un peu de velouté, l'étendre avec très peu de bouillon bien limpide; laisser bouillir et réduire quelques instants en remuant continuellement; ajouter bien égouttés les champignons préparés et cuits suivant les détails qui en sont donnés (490).

Il est essentiel que leur préparation et leur cuisson

aient eu lieu au même moment, afin que leur blancheur soit irréprochable. Il faut que les champignons soient en majorité et couvrent la sauce, qui n'apparaît ici que comme liaison ; les faire bien chauffer dans la sauce en continuant de remuer. Lier la préparation suivant sa quantité avec un ou plusieurs jaunes d'œufs délayés avec une goutte d'eau fraîche (437); laisser cuire un peu cet œuf sans néanmoins faire bouillir. Vérifier l'assaisonnement, retirer la préparation et y ajouter pour la finir un morceau de beurre frais et un faible jus de citron.

Dressage. — Verser ruisselants avec abondance les champignons ainsi préparés sur des croissants de pain soudés au plat, ainsi qu'il est expliqué (470). Placer brillants et ornés, sur le haut de cette cascade appétissante, les plus vénérables d'entre ces tubercules.

LÉGUMES INDIFFÉRENTS. — TROISIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

Pommes de terre au jus.

1120.— Opération culinaire.— Placer dans une casserole sur le feu,— morceau de beurre frais, — oignons hachés; laisser doucement cuire et roussir ces derniers; — un peu de vin blanc sec, — un peu de velouté; étendre cette sauce avec du jus de rôtis ou le fond de quelque braise, faire un instant bouillir cette sauce en la remuant continuellement pour bien la délayer ; y ajouter bien épluchées et coupées en tranches un peu épaisses les pommes de terre cuites comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1099); — sel, — poivre; laisser mijoter couvert en remuant souvent, avec précaution de ne point briser les légumes. Vérifier l'assaisonnement.

Dressage.—Toujours comme dans la préparation modèle en tête de la présente série (1105).

Purée de pommes de terre.

1121.—Opération préparatoire.—Éplucher crues des pommes de terre jaunes et bien mûres, les débarrasser surtout avec soin de ces germes noirs que leur situation enfoncée abrite souvent du couteau ; les découper en quartiers que l'on rassemble dans une casserole de convenable grandeur et de forme un peu profonde ; les couvrir d'eau et les y laver soigneusement. Jeter cette première eau et la remplacer par d'autre très pure ; — sel, convenable quantité.

Opération culinaire. — Mettre sur le feu la casserole ainsi garnie, en porter le contenu à l'ébullition, laisser mijoter couvert jusqu'à complète cuisson ; égoutter alors l'eau qui s'y trouve, ajouter un morceau de beurre très frais d'une grosseur comparative avantageuse ; remuer fortement avec une cuiller de bois jusqu'à conversion complète des légumes en purée ; relâcher cette dernière en y amalgamant petit à petit de très bonne crème. — Vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

1122. — Remarque. — Il est essentiel de mettre le beurre dans les pommes de terre avant de les réduire en purée, parce qu'il les lie, les empêche de s'éparpiller en les broyant et de tomber autour de la casserole.

Navets tournés forme de poires.

1123. — Opération préparatoire. — Tourner en forme de poire des navets longs, les échauder suivant la mé-

thode (460), les tirer de l'eau bouillante à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur un linge blanc de lessive.

Opération culinaire. — Mettre dans un sautoir sur le feu un fort morceau de beurre frais, laisser chauffer sans noircir, ajouter les navets, les faire doucement frire et roussir en les remuant souvent; observer qu'ils ne soient pas trop entassés, les poudrer de sel fin. Ayant acquis une belle couleur blonde, dorée, ajouter, — bouillon, quantité suffisante pour qu'ils baignent, — morceau de glace de viande, — pincée de sucre en poudre. Couvrir le sautoir et laisser mijoter jusqu'à complète cuisson des navets.

Dressage. — Dresser la préparation en pyramide, plaçant les navets par rangées en forme de cercle, superposés, le bout pointu de chaque navet tourné vers le centre du plat.

Relâcher dans le fond resté dans la casserole un peu de velouté et un peu de bouillon, si c'est utile; laisser un instant travailler et réduire la sauce en la remuant continuellement pour bien la lisser, la finir avec un morceau de beurre frais. Vérifier l'assaisonnement et la verser blonde, dorée sur cette pyramide alimentaire.

Choux gras.

1124. — Opération préparatoire. — Eplucher des choux, les échauder et les rafraîchir suivant la méthode (460-461), les égoutter, les presser dans ses mains pour en chasser toute l'eau, les marquer dans une casserole foncée de lard gras, les plaçant par couches que l'on assaisonne au fur et à mesure avec sel et poivre, en observant de mettre un peu moins de ces ingrédients sur les couches inférieures que sur celles du haut, parce qu'en se rédui-

sant le mouillement se charge de sel et en imprègne davantage les couches du bas.

Opération culinaire. — Passer au tamis sur les choux un peu de bouillon couvert de graisse; que ces choux soient à peine baignés ; les couvrir d'un rond de papier beurré et le couvercle sur la casserole laisser doucement mijoter bien couvert.

Il ne faut pas remuer les choux à la cuiller, mais imprimer à la casserole un mouvement circulaire qui les fasse tourner dans le vase et indique par là qu'ils ne sont pas attachés au fond.

Dressage. — Tirer les choux en les pressant avec l'écumoir contre les parois de la casserole pour les égoutter. Les dresser élevés en pyramide.

Les choux ainsi préparés sont très souvent employés comme garniture.

Chicorée au beurre et au jus.

1125. — Opération préparatoire. — Choisir la chicorée ou en rejeter les mauvaises feuilles, les parties vertes et toutes les impuretés qui peuvent s'y trouver. La laver à deux ou trois reprises dans un baquet d'eau fraîche de grandeur amplement suffisante, la tirer chaque fois de l'eau avec les mains afin que la terre et les pierres qui peuvent s'y trouver restent au fond du baquet, la déposer dans une balle d'osier, renouveler l'eau et recommencer l'opération jusqu'à ce que tout ce qui est étranger au légume ait complètement disparu.

Blanchir la chicorée (459), la rafraîchir et la hacher suivant les explications qui en sont données (461-467).

Opération culinaire. — Mettre dans une casserole sur le feu un fort morceau de beurre bien frais, — un peu de farine, beaucoup moins que le beurre ne pourrait en

absorber; ajouter la chicorée hachée, remuer régulièrement; — sel, — poivre; laisser chauffer en remuant souvent; la relâcher avec du fond de quelque braise ou du jus ou de la graisse de rôti, surtout de rôti de veau ou bien encore avec de la crème. Continuer à la laisser bouillonner quelques instants; la finir avec un fort morceau de beurre très frais, — vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

Oseille au beurre.

1126. — Opération préparatoire. — Choisir l'oseille ou en rejeter les mauvaises feuilles, arracher aussi les pétioles ou tiges ayant une certaine dimension et les rejeter de même; la laver à deux ou trois reprises dans un baquet d'eau fraîche de grandeur amplement suffisante, la tirer chaque fois de l'eau avec les mains, afin que les pierres qui s'y trouvent restent au fond du baquet; la déposer dans une balle d'osier, renouveler l'eau et recommencer l'opération jusqu'à ce que toutes les matières terreuses et toutes les petites pailles qui s'y trouvent aient complètement disparu. La blanchir et la passer suivant les explications de la méthode (468-469).

Opération culinaire. — Mettre dans une casserole sur le feu un morceau de beurre d'une grosseur comparative avantageuse, — un peu de farine, beaucoup moins que le beurre n'en pourrait absorber, ajouter l'oseille passée comme ci-dessus, remuer régulièrement; — sel, — poivre; l'étendre avec un peu de jus de rôti que l'on aura bien soin de ne pas dégraisser. Remuer de nouveau, laisser quelques instants mijoter à découvert, en conti-

nuant de remuer souvent; finir avec un fort morceau de beurre très frais et vérifier l'assaisonnement.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

Si au lieu de placer l'oseille dans une soupière on la met sur un plat, il faut la rehausser de quartiers d'œufs cuits mollets.

LÉGUMES SECS. — DEUXIÈME ESPÈCE[1].

Haricots blancs ou rouges, Lentilles accommodés.

1127.— Opération culinaire. — Placer dans une casserole sur le feu un morceau de beurre frais d'une grosseur comparative avantageuse, — un peu d'oignon haché, laisser doucement cuire et roussir, — un peu de farine, laisser faire quelque nouveaux tours ; ajouter bien égoutté le légume préparé et cuit comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1102);— remuer régulièrement pour que le tout se mélange; — un peu de jus de rôti bien dégraissé ou du fond de quelque braise de viande ; — sel, poivre; laisser mijoter à découvert en remuant de temps en temps avec précaution de ne point briser le légume.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1105).

Haricots blancs ou rouges, Lentilles, etc. en purée.

1128. — Opérer en tout point suivant les explications développées pour les purées à potage formées de légumes secs (580), en observant toutefois que ces purées sont ici

[1] Les légumes secs ne sont soumis à aucune division.

destinées à servir de légumes ou de garniture, et partant doivent être maintenues plus serrées (570).

Remarque.— On peut aussi joindre à ces purées, bien que destinées à servir de légumes, une soubise, de même que cela se pratique pour les purées à potage (582).

CINQUIEME SÉRIE
DE CUISSONS PAR EBULLITION.
LES GRATINS[1].

PRÉPARATION MODÈLE.

Choux-fleurs au gratin.

1129. — Préparation de l'appareil. — Distraire dans une casserole un peu de velouté, le porter à l'ébullition en le remuant continuellement, le laisser un instant travailler et réduire en contiuuant de remuer; le lier suivant sa quantité avec un ou plusieurs jaunes d'œufs délayés avec une goutte d'eau fraîche (437), laisser une minute cuire la liaison, puis retirer la sauce du feu.

Égoutter de leur mouillement les choux-fleurs préparés et cuits tel qu'il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1094); détacher de la tige principale, de la tige mère, tous les petits rameaux qui l'entourent, couper en branches minces la tige dépouillée de ses rameaux, et aussi une petite partie des tiges ou branches détachées de leur tronc, de façon que ces dernières ne conservent presque plus que leur extrémité fleurie. Rassembler toutes ces tranches et les mettre dans le velouté réduit et

[1] La série des braises n'existe pas parmi les légumes.

lié comme ci-dessus ; — fromage de Gruyère ou de Parmesan râpé en quantité presque égale à celle de la sauce ; — un peu de poivre. Remuer pour que l'amalgame se fasse régulièrement. Vérifier l'assaisonnement.

Formation du gratin. — Étaler sur le milieu du plat à gratin un petit morceau de beurre frais et un peu de l'appareil ci dessus, lequel devra être passablement serré ; arranger tout autour un premier cordon avec l'extrémité des rameaux du chou-fleur, en observant de placer le côté fleuri de ces rameaux tourné vers l'extérieur et la tige en dedans du plat, ajouter un peu d'appareil et faire un nouveau cordon semblable au premier et placé au-dessus de celui-ci. Continuer de même jusqu'à ce que le vide soit complètement rempli et que le gratin formé représente une tête entière de chou-fleur. Le masquer avec de la panure blanche (487) mélangée de fromage râpé. Distribuer par-dessus quelques miettes de beurre frais.

1130. — Opération culinaire. — Glisser le gratin au four sous l'influence d'une température qui le chauffe et le colore en même temps (358).

1131. — Dressage. — Si le gratin a été fait sur un plat d'argent, il est tout dressé, il suffit de nettoyer avec soin les bords de ce plat ; s'il a été fait sur un plat à gratin, il faut délicatement passer par-dessous la lame de son couteau et changer de plat sans le briser.

Macaroni au gratin.

1132. — Préparation de l'appareil. — L'appareil des macaronis au gratin, ce sont les macaronis à l'italienne tels qu'ils sont expliqués parmi les cuissons à grand mouillement.

Formation du gratin. — Étaler sur le fond du plat un

morceau de beurre frais, y verser un peu serré l'appareil ci-dessus, afin qu'il se maintienne élevé en rocher ; masquer le gratin avec de la panure blanche mélangée de fromage de Gruyère ou de Parmesan râpé ; distribuer par-dessus quelques miettes de beurre frais.

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle ci-devant (1130-1131).

TROISIÈME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION[1]

LES FRITURES.

LÉGUMES VERTS. — PREMIÈRE CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Artichauts frits.

1133. — OPÉRATION PRÉPARATOIRE. — Choisir des artichauts encore jeunes et assez petits, en arracher la tige au lieu de la couper, afin d'en extraire en même temps les fils qui s'enfoncent dans le légume; enlever aussi une tranche mince de vert et les premières grosses feuilles du côté où la tige vient d'être arrachée; affranchir le bout des feuilles en ne laissant aux artichauts qu'une longueur d'un demi-pouce environ. Les diviser chacun suivant sa grosseur en six ou huit morceaux; parer ces derniers pour en extraire le foin et leur donner une certaine tournure, les mariner dans une terrine d'office avec huile d'olive, — sel, — poivre. Pratiquer un peu plus tard sur les artichauts mêmes et dans la terrine de leur assaisonnement une pâte à frire suivant les détails qui en sont donnés (365-466).

[1] La série des rôts de broche et celle des grillades n'existe pas parmi les légumes.

1134.— Opération culinaire.— Plonger enveloppé de sa pâte chaque morceau d'artichaut dans une friture blanche chauffée à son premier degré de concentration (366), et conduire l'opération conformément aux lois qui en sont données (371).

1135.— Dressage.— Dresser brûlante et bien égouttée sur un plat chaud la friture en pyramide.

LÉGUMES BLANCS.— DEUXIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

Choux-fleurs frits.

1136.— Opération préparatoire.— Détacher de la tige mère les branches ou rameaux de choux-fleurs préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1094), les placer dans une terrine d'office, et les mariner avec de l'huile d'olive, — sel, — poivre, quantité suffisante.

Faire dans un vase à part une pâte à frire suivant les détails qui en sont donnés (505).

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de la série (1134-1135).

Salsifis frits.

1137.— Opération préparatoire.— Égoutter soigneusement les salsifis préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1092); les mariner dans une terrine d'office avec huile d'olive, — sel, — poivre ; les sauter un peu, pour mieux les mélanger avec l'assaisonnement.

Faire dans un vase à part une pâte à frire suivant les explications de la méthode (505).

Même . . . . Opération culinaire,

— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle en tête de la série (1134-1135).

LÉGUMES INDIFFÉRENTS. — TROISIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

Pommes de terre frites.

1138. — Opération préparatoire. — Éplucher soigneusement des pommes de terre de grosseur moyenne ; extraire avec la pointe du couteau ces germes noirs enfoncés dans les petites cavités du tubercule, les découper en tranches régulièrement épaisses; étaler ces dernières sur un linge sec et blanc de lessive, pour les y sécher ou en pomper l'eau de végétation ; séparer les tranches qui se collent ensemble, les recueillir toutes sur un plat.

Cette opération doit, autant que possible, se faire au moment de mettre frire les pommes de terre, afin d'éviter qu'elles ne noircissent.

Opération culinaire. — Plonger les pommes de terre ainsi préparées dans une friture *froide* ou *presque froide*, suivant les prescriptions de la théorie (367-368-371). Remuer fréquemment à l'aide d'une écumoire le légume dans la friture, afin d'empêcher les tranches de se coller ensemble ou de brûler contre les parois de la poêle.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1135).

Pommes de terre frites en quenelles.

1139. — Opération préparatoire. — Éplucher chaudes

des pommes de terre cuites comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1099), les mettre aussitôt dans un mortier, — morceau de beurre frais de grosseur comparative avantageuse, piler promptement pendant que c'est chaud, — un œuf entier; continuer à piler pour en opérer l'absorption, — puis un second œuf; le faire emboire comme le premier, continuer ainsi jusqu'à ce que l'appareil ait la consistance d'une farce à quenelle; — sel, — poivre, — fines herbes hachées, amalgamer le tout et vérifier l'assaisonnement et le bon goût.

Semer sur la table un peu de farine, y faire tomber l'appareil ci-dessus, le rouler d'abord sous forme de gros saucisson, puis diviser celui-ci en morceaux que l'on roule comme de très petites quenelles un peu allongées.

Opération culinaire — Attirer délicatement ces dernières sur un couvercle de casserole poudré de farine et les plonger par petite quantité dans une friture blanche ayant atteint son premier degré de concentration (366), conduire l'opération suivant les détails de la théorie qui s'y rapporte (371).

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1135).

QUATRIEME SÉRIE

DE CUISSONS PAR CONCENTRATION

LES SAUTÉS.

LÉGUMES VERTS. — PREMIÈRE CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Haricots verts sautés maître d'hôtel.

1140.— Opération culinaire[1].— Placer bien égouttés dans une casserole avec une goutte de bouillon les haricots verts préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1072-1073), faire bien chauffer et les lier avec un morceau de beurre frais en les sautant précipitamment. Vérifier l'assaisonnement.

1141.— Dressage.— Verser brûlants les haricots verts dans une soupière ou sur un plat, en observant de les tenir élevés en pyramide.

Remarque. — Lorsque l'opération culinaire succède immédiatement au blanchiment de ces légumes, il ne faut point les rafraîchir, mais les mettre aussitôt bien égouttés et brûlants dans la casserole et les lier comme ci-dessus. La préparation y gagnera en qualité.

[1] Dans un très grand nombre de préparations indirectes, l'opération préparatoire est supprimée.

Haricots verts à la lyonnaise.

1142.—Opération culinaire.— Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais et un peu d'oignon haché, laisser ce dernier cuire et roussir légèrement, ajouter les haricots préparés et cuits comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement 1072-1073); — sel, — poivre ; les faire bien chauffer dans cet assaisonnement en les sautant souvent.

Dressage.— Les verser brûlants dans une soupière à légumes ou sur un plat chaud en les maintenant un peu élevés en forme pyramidale.

LÉGUMES BLANCS.— DEUXIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

Cardons, Céleris, Salsifis sautés.

1143.— Opération culinaire.— Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais, ajouter bien égoutté, préparé et cuit tel qu'il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement, celui de ces légumes dont on s'occupe (1084-1088-1092) ; le laisser bien chauffer en le sautant souvent ; — sel,— poivre,— fines herbes hachées, — quelques tranches de truffes noires, si c'est possible. Terminer par un jus de citron.

Dressage. — Dresser en pyramide sur un plat chaud et verser tout brûlant le fond de l'opération par-dessus.

Champignons sautés provençal.

1144.— Opération préparatoire.— Choisir des champignons bien blancs et nouvellement cueillis, afin qu'ils ne soient point ouverts ; ôter soigneusement la terre qui

se trouve au bas de la tige en coupant celle-ci légèrement tout autour, les jeter tous à la fois dans un baquet d'eau fraîche, les laver et les égoutter sur un tamis.

Opération culinaire. — Mettre dans une casserole de grandeur comparative, avantageuse et plutôt large que haute, un peu d'huile d'olive première qualité, échalottes et fines herbes hachées ; laisser passer une ou deux minutes, ajouter les champignons et faire marcher à grand feu, afin que l'évaporation de l'opération soit proportionnée aux émanations humides produites par les champignons. Remuer de temps en temps avec une longue cuiller de bois, — sel, — poivre, quantité suffisante.

Dressage. — Tirer les champignons à l'aide d'une écumoire et les placer bien égouttés dans une soupière ou casserole à légume. Mettre dans le fond de l'opération : — velouté, — vin blanc sec, — bouillon, morceau de glace de viande ; laisser travailler et réduire la sauce en la remuant continuellement ; y reverser aussi le mouillement que les champignons ont rendu dans la soupière. La sauce étant arrivée à son point de consistance, qui est à peu près celui d'une demi-glace un peu liée, la finir avec un bon morceau de beurre frais, un petit jus de citron, et la verser moelleuse sur les champignons dressés.

LÉGUMES INDIFFÉRENTS. — TROISIÈME CLASSE DE LÉGUMES FRAIS.

Pommes de terre nouvelles sautées crues.

1145. — Opération préparatoire. — Choisir de grosseur régulière des pommes de terre nouvelles, les éplucher crues ou leur enlever la peau mince qui les recouvre en les grattant avec le tranchant d'un couteau ; les laver

dans de l'eau fraîche et les sécher soigneusement dans un linge.

Opération culinaire.— Placer dans une casserole de grandeur proportionnelle, avantageuse et plus particulièrement large que haute, un morceau de beurre frais; laisser chauffer sans noircir, ajouter les pommes de terre et faire marcher l'opération de façon que l'eau de végétation qu'elles dégagent en cuisant soit vaporisée à mesure qu'elle se produit, les sauter de temps en temps; — sel, quantité convenable.

Dressage. — Enlever blondes et croquantes les pommes de terre à l'aide d'une écumoire et les déposer brûlantes dans une casserole à légumes.

Pommes de terre sautées à la lyonnaise.

1146.— Opération préparatoire.— Éplucher chaudes des pommes de terre préparées et cuites comme il est expliqué parmi les cuissons à grand mouillement (1099). les découper froides en tranches d'épaisseur régulière.

Opération culinaire.— Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais, le laisser fondre ; ajouter les pommes de terre découpées comme ci-dessus; les laisser légèrement roussir en les sautant de temps en temps, — sel quantité convenable.

Dressage.— Dresser tranche par tranche les pommes de terre à mesure qu'elles roussissent, puis verser le tout avec la poêle, quand l'opération sera terminée.

1147. — Remarque. — Il faut pendant l'opération ajouter de temps en temps, si c'est nécessaire, quelques morceaux de beurre frais pour empêcher les pommes de terre de trop sécher.

Truffes à l'italienne ou provençale[1].

1148. — Opération préparatoire. — Brosser soigneusement les truffes suivant les explications qui en sont données (398) ; les éplucher légèrement ou leur enlever la superficie rugueuse qui les recouvre, puis les découper en tranches d'épaisseur régulière.

Opération culinaire. — Placer dans une casserole sur le feu un morceau de beurre frais ou de l'huile d'olive, cela dépend du goût ; — échalottes et fines herbes hachées ; laisser passer une ou deux minutes ; ajouter les truffes noires émincées comme ci-dessus. Les faire doucement cuire en les remuant souvent ; — sel, — poivre, quantité convenable.

Il faut aux truffes ainsi préparées huit à dix minutes de cuisson.

Dressage. — Tirer les truffes à l'aide d'une écumoire et les placer bien égouttées dans une soupière d'argent. Mettre dans le fond de l'opération : — velouté, — vin blanc sec, — bouillon, — morceau de glace de viande ; laisser travailler et réduire la sauce en la remuant continuellement, y reverser aussi le mouillement qu'auront rendu les truffes dans la soupière où elles sont déposées. Ramenée à son état de consistance, qui est celui d'une demi-glace un peu liée, finir la sauce au beurre ; — un faible jus de citron et la verser moelleuse sur les truffes dressées.

1149. — On peut aussi dresser les truffes à l'italienne sur des croûtes de pain préparées et soudées au plat comme il est expliqué pour les champignons (470).

[1] « Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller en entendant parler de truffes à la *provençale ?*

« Un sauté de truffes est un plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs ; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

« Brillat-Savarin. »

LES FRUITS.

QUATRIÈME ET DERNIÈRE SUBSTANCE ALIMENTAIRE.

1150. — Il y a en cuisine deux espèces de fruits : 1° Les fruits quotidiens des animaux de basse-cour, tels que lait, beurre, œufs; 2° les fruits de plantes et arbres fruitiers, tels que fraises, cerises, poires, pommes, etc. (46).

Les fruits, qui de prime abord ne semblent qu'un accessoire en cuisine et qui s'effacent même le plus souvent dans les diverses préparations culinaires où ils entrent, n'en sont pas moins, surtout ceux des animaux, d'une très grande nécessité et d'un usage des plus répandus; ils forment la base de la cuisine du pauvre, ils sont de tous les âges, de toutes les saisons, de toutes les cuisines maigres ou grasses, simples ou transcendantes.

Les fruits des animaux s'unissent entre eux et donnent des préparations maigres ; mais ils interviennent aussi dans un très grand nombre de préparations formées à l'aide des trois autres substances alimentaires ; ces préparations sont maigres ou grasses suivant la nature de ces substances (323).

Les fruits végétaux ne s'unissent qu'entre eux et aux fruits des animaux et ne donnent jamais que des préparations maigres.

1151. — Les préparations culinaires formées à l'aide des fruits végétaux ou résultant de l'union entre fruits des animaux, prennent, quand elles sont sucrées, le nom d'entremets sucrés.

Il y a quatre séries d'entremets sucrés, ou plutôt les entremets sucrés ont quatre bases différentes : 1° les entremets à base de *crème;* 2° les entremets à base d'*œufs ;* 3° les entremets à base de *sirop ;* 4° enfin les entremets à base de *fruits*.

Les crèmes servant de base aux entremets de ce nom se divisent en crème *collée*, en crème au *bain-marie* et en crème *glacée*.

PREMIÈRE SÉRIE

D'ENTREMETS SUCRÉS

LES ENTREMETS A BASE DE CRÈME.

CRÈME COLLÉE. — PREMIÈRE ESPÈCE[1].

PRÉPARATION MODÈLE.

Crème bavaroise renversée.

1152. — PRÉPARATION DE LA CRÈME ANGLAISE. — Mettre en dissolution un peu d'avance dans une casserole, avec de l'eau froide, 25 grammes de colle de poissons ou ichtyocolle.

Faire bouillir d'autre part un litre de crème ou lait bonne qualité ; bouillant, le retirer presque entièrement du feu, y plonger 750 grammes de sucre en quartiers et un léger zeste de citron ; couvrir la casserole et laisser

[1] Les entremets formés de crème collée dérivent tous d'une première crème appelée crème ANGLAISE, à laquelle on ajoute quelques parfums, et que l'on combine ordinairement en proportion plus ou moins grande avec une autre crème appelée crème FOUETTÉE.

La crème anglaise peut se faire au fur et à mesure des besoins ; mais dans un établissement où l'on a fréquemment l'emploi de ces sortes d'entremets, il est préférable de s'en tenir toujours prête d'avance et en certaine quantité.

La crème fouettée se monte toujours au moment et doit être très fraîche.

le tout macérer quinze ou vingt minutes pour laisser au sucre le temps de se dissoudre et au citron celui de donner un peu de goût; remuer de temps en temps avec une cuiller à bouche pour activer et régulariser la dissolution.

Séparer d'autre part huit œufs bien frais, mettant les blancs dans une petite terrine d'office et les jaunes dans une casserole moins élevée que large et d'une grandeur avantageuse[1]; faire bouillir la colle pour achever de la dissoudre, la remuer continuellement pour l'empêcher de s'attacher au fond de la casserole, la retirer du feu après complète dissolution.

Remuer à froid soigneusement les jaunes d'œufs ci-dessus, y mélanger petit à petit et en remuant toujours, 1° le lait sucré et encore chaud; 2° la dissolution de colle presque bouillante.

Ces deux additions de liquides chauds doivent sinon suffire pour cuire suffisamment les jaunes d'œufs, en avancer du moins considérablement la cuisson; on n'aura plus besoin alors pour l'achever que d'avancer un moment sur le feu la casserole et d'en porter le contenu à une température voisine de l'ébullition, en remuant, bien entendu, continuellement avec une cuiller de bois.

Observer avec grand soin que la crème ne bouille pas, car alors elle trancherait. On reconnaît qu'elle est cuite lorsqu'en retirant la cuiller dont on se sert pour la remuer, cette cuiller apparaît couverte d'une légère couche de crème.

Étaler sur une terrine d'office une étamine très blanche et spécialement réservée pour passer les crèmes; verser sur cette étamine la crème sortant du feu et la

[1] Les proportions de sucre, d'ichtyocolle et d'œufs que nous indiquons sont basées sur un litre de lait.

passer en tordant en sens opposé les deux bouts de l'étamine.

C'est dans cet état que la crème anglaise peut être employée à la formation des entremets de crème collée ou déposée dans un lieu spécial pour répondre aux divers besoins.

1153. — Préparation de l'appareil a bavarois. — Mettre dans une casserole 25 centilitres environ de crème anglaise[1], la faire dissoudre sur le feu à une température très douce en la remuant continuellement[2], la retirer, y joindre l'*un* des deux parfums suivants comme étant les plus communément employés :

1° Café en liqueur bien clair, un peu chargé et fait au moment . . . . 8 centilitres.

2° Infusion de vanille[3] un peu chargée. 8 —

Remuer pour que le mélange se fasse régulièrement. Exposer alors la crème à une température froide (si c'est pendant l'été on est obligé d'avoir recours à la glace); la laisser ainsi, en continuant de remuer, se refroidir et prendre une certaine consistance, celle d'une bouillie épaisse.

Cependant, monter, suivant les indications de la méthode, quinze ou vingt centilitres de crème à fouetter, bien fraîche (472) et l'incorporer délicatement dans la crème anglaise, ramenée à une semblable consistance.

Verser immédiatement cet appareil dans le moule destiné à l'entremets ; que ce moule ait été préalablement huilé avec soin, tasser la crème en la moulant, afin qu'il ne se fasse pas de vide dans l'intérieur de l'entremets.

[1] Nos proportions sont ici basées sur un entremets pouvant servir à sept ou huit personnes.

[2] Nous supposons ici la crème anglaise faite d'avance.

[3] Eau-de-vie dans laquelle on fait infuser de la vanille pendant plusieurs jours.

Exposer dans un lieu froid ou frapper à la glace le moule ainsi rempli, l'y laisser jusqu'à ce que la crème soit prise.

1154. — Dressage. — Essuyer le moule extérieurement avec un linge sec; déprendre la crème tout autour du moule en appuyant légèrement par-dessus afin de faire pénétrer l'air entre cette crème et les parois du moule. Renverser l'entremets sur un plat froid.

Charlotte russe.

1155.— Foncer en forme de rosace, avec des biscuits secs ou glacés, le fond d'un moule à charlotte ; dresser à l'intérieur des parois de ce moule une rangée des mêmes biscuits dont on a soin d'affranchir les côtés pour former les joints; verser dans le moule ainsi garni un appareil à bavarois préparé suivant les explications qui viennent d'en être données (1153); exposer de même l'entremets dans un lieu froid ou le frapper à la glace pour favoriser la solidification de la crème.

Dressage. — Essuyer le moule avec un linge sec et renverser l'entremets sur un plat froid.

1156.— Remarque. — Il arrive souvent que les biscuits sont très secs et se brisent en les coupant, ce qui occasionne des pertes et rend la garniture du moule à charlotte très difficile ; pour obvier à cet inconvénient, il suffit de les exposer un peu d'avance dans un lieu un tant soit peu humide.

Il ne faut pas, comme pour les bavarois, huiler le moule dans lequel on monte sa charlotte.

Pouding froid.

1157.— Préparation de l'appareil.— Faire dissoudre un peu de crème anglaise (1152) en la remuant conti-

nuellement, placée sur un feu doux ; dissoute, la retirer, y joindre,— raisins de caisse épépinés, — corinthe, — sultan, — forte cuillerée de rhum; laisser la crème reprendre un peu de consistance en continuant de la remuer exposée dans un lieu froid, ou pour plus de précipitation sur un morceau de glace.

Cependant huiler régulièrement un moule à cylindre ou à charlotte[1], le laisser s'égoutter quelques instants. Disposer confusément dans son intérieur des biscuits soufflés partant du fond du moule et arrivant jusqu'à sa surface. Mettre dans les intervalles, sans chercher à les combler entièrement, les rognures de ces biscuits, puis y verser l'appareil préparé comme ci-dessus après lui avoir fait reprendre un peu de consistance pour empêcher les fruits de se précipiter.

On peut aussi incorporer dans l'appareil un peu de crème fouettée, afin de rendre le mets plus léger.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1154).

Chateaubriant. — En tout point semblable au pouding ci-dessus, avec cette seule différence qu'il faut en supprimer complètement les biscuits (1157).

Crème bavaroise en petits pots.

1158. — Préparer avec de la crème anglaise et de la crème fouettée un appareil semblable en tout point à celui des crèmes bavaroises (1153); verser cet appareil dans des pots proprement essuyés.

La crème ainsi disposée doit être servie avec le pot.

1159. — Remarque. — On peut aussi faire des entre-

[1] On n'emploie un moule à charlotte pour ces sortes d'entremets que lorsqu'ils sont peu considérables.

mets avec de la crème fouettée seule; dans ce cas, il faut, pour la sucrer, employer du sucre pilé excessivement fin et mélanger d'un peu de vanille également pilée, la dresser dans une soupière d'argent dont elle dominera passablement les bords et la décorer à sa surface avec un cordon de belles fraises ou framboises bien fraîches et bien roses et aussi quelques lignes carminées tirées au cornet.

CRÈME AU BAIN. — DEUXIÈME ESPÈCE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Crème renversée au bain-marie.

1160. — Préparation de l'appareil. — Faire bouillir un litre de crème ou bon lait, le retirer presque entièrement du feu, y plonger 375 grammes de sucre en quartiers, un zeste de citron[1], laisser macérer quinze ou vingt minutes en remuant de temps en temps avec une cuiller à bouche, afin d'activer la dissolution du sucre.

Séparer d'autre part dix à douze œufs, mettant les blancs dans une petite terrine d'office et les jaunes dans une casserole de grandeur suffisante pour les contenir avantageusement, ajouter très peu de farine, à peine une petite cuiller à bouche, remuer jusqu'à ce que le tout soit complètement délayé; y verser alors petit à petit et en continuant de remuer le lait sucré et encore chaud ci-dessus.

Ajouter dans la crème ainsi préparée l'un des parfums suivants :

[1] Nos proportions pour les crèmes fondamentales portent toujours sur un litre de lait.

Café liqueur, fraîchement fait, bien limpide et un peu chargé . . . . 15 centilitres.
Ou bien, chocolat à l'eau, bien délayé . 15 —
— infusion de vanille. . . . . . 8 —
— jus de framboise (475), bien clair, bien limpide. . . . 10 —
— jus de groseille (475), bien clair, bien limpide . . . . 10 —

Verser dans la crème celui de ces parfums dont on aura fait choix et le mélanger soigneusement au tout.

Huiler légèrement, mais soigneusement, l'intérieur d'un moule à cylindre ou à charlotte et le remplir avec la crème préparée comme ci-dessus.

1161. — Opération culinaire. — Placer le moule ainsi garni dans une casserole sur le feu, contenant une couche d'eau à peine suffisante pour s'élever au tiers du moule ; porter cette eau à l'ébullition, l'y maintenir faiblement, couvrir la casserole, la glisser au four ou placer sur son couvercle un peu de braises incandescentes. Maintenir l'opération à un degré calorique de quatre-vingt-dix à cent degrés, c'est-à-dire à une température voisine de l'ébullition.

Il faut à la crème vingt à vingt-cinq minutes pour prendre convenablement. Aussitôt qu'en la secouant légèrement elle ne coule plus, mais paraît faiblement vaciller, il faut retirer la casserole, y laisser l'entremets couvert, jusqu'à ce qu'il soit aux trois quarts refroidi.

1162. — Dressage. — Essuyer l'extérieur du moule avec un linge sec ; déprendre la crème tout autour en appuyant légèrement par-dessus, afin de faire pénétrer l'air entre cette crème et les parois du moule ; renverser alors l'entremets sur un plat froid.

Crème en petits pots au bain-marie.

1163. — Préparer un appareil en tout point semblable à celui ci-dessus, préparation modèle (1160), avec cette seule différence qu'il faut en supprimer la farine, le verser chaud dans de petits pots proprement essuyés, en observant de ne pas trop en remplir ces derniers.

Opération culinaire. — Comme dans la préparation modèle ci-avant (1161).

Dressage. — La crème complètement froide, en essuyer l'un après l'autre chaque petit pot que l'on dresse, que l'on arrange en cordon sur le plat.

1164. — Remarque. — La crème prend toujours le nom du parfum qu'on y introduit : ainsi celle où l'on met du café s'appelle crème au café ; celle que l'on parfume avec de la vanille prend le nom de crème à la vanille, etc., etc.

Pouding chaud.

1165. — Huiler légèrement, mais avec beaucoup de soin, un moule à cylindre ou à charlotte ; le laisser bien s'égoutter, disposer dans son intérieur des biscuits soufflés, partant du fond du moule et arrivant jusqu'à sa surface ; mettre dans les intervalles, sans chercher à les combler entièrement, les rognures de ces biscuits.

Préparer d'autre part un appareil semblable en tout point à celui de la préparation modèle (1160), et le verser dans le moule garni comme ci-dessus.

Même . . . . Opération culinaire,
— . . . . Dressage, — que dans la préparation modèle (1161-1162).

CRÈMES GLACÉES. — TROISIÈME ESPÈCE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Plombière aux pistaches.

1166. — Préparation de l'appareil. — Faire bouillir un litre de crème ou bon lait[1] ; le retirer presque entièrement du feu, y ajouter 500 grammes de sucre en quartiers et un zeste de citron ; laisser dissoudre en remuant de temps en temps avec une cuiller à bouche, afin d'activer la dissolution.

Séparer d'autre part dix à douze œufs, mettant les blancs dans une petite terrine d'office et les jaunes dans une casserole de grandeur amplement suffisante. Remuer les jaunes avec une cuiller de bois pour bien les délayer, y verser petit à petit, en continuaut de remuer le lait sucré et chaud, comme ci-dessus.

Joindre à la crème ainsi préparée l'*un* des parfums suivants :

Café en liqueur fraichement fait, bien limpide et un peu chargé . . . . 15 centilitres.
Ou bien chocolat à l'eau, bien délayé . 15 —
— infusion de vanille. . . . . . 8 —
— jus de framboises (475), bien limpide. . . . . 10 —
— jus de groseilles (475), bien limpide. . . . . 10 —

Verser dans la crème celui de ces parfums dont on aura fait choix et le mélanger soigneusement au tout.

1167. — Opération culinaire. — Avancer la crème

[1] Nous répétons ici que nos proportions pour les crèmes fondamentales portent toujours sur un litre de lait.

sur le feu et la porter doucement à une température voisine de l'ébullition, en la remuant continuellement. Observer avec le plus grand soin qu'elle ne bouille pas, parce qu'alors elle trancherait.

On reconnaît que la crème est suffisamment cuite lorsqu'en retirant la cuiller dont on se sert pour la remuer cette cuiller apparaît couverte d'une légère couche de crème. A ce moment, ôter cette dernière du feu et la verser dans la salbotière proprement essuyée. Étant refroidie, la glacer et y joindre de la crème fouettée suivant les détails qui en sont donnés (477).

1168. — Dressage. — Dresser sur un compotier la crème élevée en rocher et semer contre ce rocher friand des pistaches blanchies (478) et grossièrement hachées. Ces pistaches, ainsi parsemées, inégalement réparties, représentent assez bien une mousse verte.

On peut aussi placer cette crème dans un moule à charlotte ou à fromage ; la maintenir frappée à la glace, puis au moment du service la renverser sur un plat.

La crème servie de cette façon prend le nom de charlotte ou de fromage glacé.

1169. — Remarque. — Nous ne donnerons dans cet ouvrage aucun détail relatif aux glaces proprement dites, celles dont la base est un sirop uni au jus de certains fruits : ces préparations se rattachent à une profession spéciale, celle du glacier, et ne font pas assez directement partie de la cuisine.

DEUXIÈME SÉRIE
D'ENTREMETS SUCRÉS
LES ENTREMETS A BASE D'ŒUF

PRÉPARATION MODÈLE.

Omelette au sucre.

1170. — Préparation de l'appareil. — Casser dans une terrine d'office une quantité d'œufs déterminée par l'importance de la préparation ; — ajouter sucre en poudre, quantité suffisante, — soupçon de sel.

Battre les œufs avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement délayés.

1171. — Opération culinaire. — Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais, le laisser fondre et chauffer sans noircir, y verser les œufs délayés comme ci-dessus, en continuant de les battre violemment. Piquer, pendant sa cuisson, l'omelette avec une fourchette, de façon à en soulever les parties cuites pendant que celles qui ne le sont pas vont les remplacer sur le métal échauffé. Observer surtout que le feu soit modéré, parce que le sucre qui se trouve dans l'omelette la fait promptement noircir.

1172. — Dressage. — L'omelette cuite, la renverser blonde et dorée sur un plat, la poudrer de sucre et former sur sa ponse une gracieuse palme avec un fer rougi au feu.

Omelette au rhum.

1173.—PRÉPARATION DE L'APPAREIL.— Casser comme ci-dessus une certaine quantité d'œufs dans une terrine d'office ; ajouter sucre en poudre,— soupçon de sel, — rhum quantité suffisante ; battre le tout jusquà complet mélange.

OPÉRATION CULINAIRE. — Comme dans la préparation modèle ci-avant (1171).

DRESSAGE. — L'omelette cuite, la renverser blonde, dorée, sur un plat chaud ; la poudrer de sucre ; tracer avec un fer rougi au feu une palme sur sa ponse ; l'arroser de rhum, y mettre le feu et l'envoyer incendiée de flammes sur la table étonnée.

Omelette aux confitures.

1174.—PRÉPARATION DE L'APPAREIL.— Casser comme ci-dessus une certaine quantité d'œufs dans une terrine d'office, ajouter sucre en poudre,·— soupçon de sel ; battre le tout jusqu'à complet mélange.

OPÉRATION CULINAIRE.— Mettre dans une poêle sur le feu un morceau de beurre frais, le laisser fondre et chauffer, mais éviter qu'il noircisse ; y verser les œufs délayés, en continuant de les battre violemment. Faire que l'omelette cuise régulièrement en la piquant avec une fourchette, de façon à en soulever les parties cuites pendant que les parties crues descendent pour les remplacer. Lorsque l'omelette sera aux trois quarts cuite, la rassembler au bout de la poêle, étaler dans son intérieur de la confiture, telle que marmelade d'abricots, de pêche, etc. ; ramener sur cette confiture les côtés cuits de l'omelette.

DRESSAGE.—Comme dans la préparation modèle (1172).

Omelette soufflée.

1175.— Préparation de l'appareil. —Séparer quatre œufs, mettant les jaunes dans une terrine d'office de grandeur un peu avantageuse; ajouter à ces jaunes autant de sucre en poudre qu'ils pourront en absorber;— un peu de vanille pilée[1]; remuer avec une cuiller de bois le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le tout soit converti en une pâte très lisse; fouetter les blancs suivant les prescriptions de la méthode (474), et les incorporer délicatement avec les jaunes d'œufs et le sucre travaillés comme ci-dessus; disposer élevé sur un plat ou une soupière d'argent l'appareil ainsi préparé.

Opération culinaire.— Glisser l'omelette au four, sous l'influence d'une douce température; l'y maintenir l'espace de douze à quinze minutes. L'omelette, si elle a été bien faite, doit se gonfler légèrement et prendre une belle couleur blonde, dorée.

Dressage.— Essuyer prestement les bords du plat ou de la soupière et servir sortant du four, sous peine de voir l'omelette retomber aussitôt.

[1] On pile la vanille en la mélangeant dans le mortier avec un peu de sucre.

TROISIÈME SÉRIE

D'ENTREMETS SUCRÉS.

LES ENTREMETS A BASE DE SIROP.

GELÉES LIMPIDES. — PREMIÈRE ESPÈCE.

PRÉPARATION MODÈLE.

Gelée au Rhum, au kirsch, au marasquin, etc.

1176. — Préparation de l'appareil. — Mettre dans une casserole quatre-vingts centilitres d'eau froide, cinquante grammes de colle de poisson, première qualité, une livre de sucre et un zeste de citron; laisser pendant une heure au moins dissoudre à froid le sucre et surtout la colle, en remuant de temps en temps avec une cuiller à bouche. Clarifier alors le sirop et le passer suivant les explications de la méthode (476).

Refroidi, ajouter au sirop, dans les proportions de dix centilitres par litre, la liqueur dont on veut parfumer l'entremets. Les liqueurs que l'on emploie plus particulièrement à cet usage sont : 1° le rhum; 2° le kirsch; 3° le marasquin; 4° le vin de Malaga ; 5° le vin de Chypre, etc.; verser l'appareil ainsi parfumé dans un moule à cylindre que l'on frappe à la glace ou que l'on expose dans un lieu froid si c'est l'hiver.

1177. — Dressage. — Tremper dans l'eau tiède jus-

qu'à la hauteur de ses parois le moule contenant l'entremets; le retirer aussitôt, l'essuyer; déprendre la gelée tout autour de l'intérieur du moule; y faire pénétrer l'air et le renverser sur un plat froid.

1178. — Gelée au jus de fruits. — Préparer et clarifier un sirop comme ci-dessus; écraser sur un tamis une certaine quantité de groseilles et de framboises mélangées; en recueillir le jus dans un vase; le filtrer suivant les détails qui en sont donnés (475), et le mélanger au sirop dans les proportions de vingt-cinq centilitres de jus par litre de sirop; terminer l'entremets comme ci-dessus.

Gelée aux fruits confits ou siamoise.

1179.— Préparation de l'appareil.— Préparer et clarifier un sirop comme ci-dessus; le mélanger avec du kirsch dans les proportions de dix centilitres de liqueur par litre de sirop; couler dans le moule destiné à l'entremets une première couche de ce sirop, laisser prendre. Cette couche prise, disposer par-dessus une première rangée de fruits confits, tels que noix, prunes, poires, cerises, angélique, oranges, etc.; arranger ces fruits de façon à varier leur couleur pour donner à l'entremets un plus agréable coup d'œil. Ajouter une nouvelle couche de sirop ou gelée douce qui enveloppe et recouvre les fruits de deux doigts environ; laisser cette couche se solidifier comme la première, continuer par une autre rangée de fruits, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli; frapper comme dans la préparation modèle l'entremets à la glace ou l'exposer dans un lieu froid[1].

[1] A mesure que les rangées de fruits s'élèvent dans le moule que l'on remplit, on peut laisser les quartiers de plus en plus gros, parce que, l'entremets une fois renversé, ces fruits en occupent la partie basse et ne surchargent pas la gelée.

Dressage. — Dresser brillante et translucide la gelée, suivant les indications de la préparation modèle en tête de cette série (1177).

GELÉE MATE. — DEUXIÈME ESPÈCE.

Blancs à manger.

1180. — Préparation de l'appareil. — Mettre dans une casserole quatre-vingt-centilitres d'eau froide, cinquante grammes de colle de poisson bonne qualité, une livre de sucre et un zeste de citron; laisser pendant une heure au moins dissoudre à froid le sucre et surtout la colle, en remuant de temps en temps avec une cuiller à bouche.

Blanchir, comme s'il s'agissait de pistaches (478), cent cinquante grammes d'amandes douces; mélangées à quelques amandes amères; les placer, bien dépouillées de leur écorce, dans un mortier et les piler en y relâchant de l'eau fraîche par petite quantité, jusqu'à concurrence de dix à douze centilitres, Étant pilées, en recueillir la pâte sur un plat.

Avancer alors le sirop et le porter à l'ébullition en le remuant souvent. Bouillant, y jeter les amandes en pâte; les mélanger avec soin au sirop et les laisser infuser, couvertes, pendant huit à dix minutes.

Étaler une serviette sur une terrine d'office, y verser chaud le mélange ci-dessus et faire passer avec pression le liquide en tordant en sens opposé les deux bouts de la serviette.

Remettre dans la casserole les amandes restées dans cette dernière; verser dessus, pour bien les laver, dix à

douze centilitres d'eau bouillante et les passer une seconde fois en les pressant de la même manière.

Verser l'appareil ainsi préparé dans un moule proprement essuyé, frapper l'entremets à la glace ou l'exposer dans un lieu froid.

Dressage. — Comme dans la préparation modèle en tête de cette série (1177).

1181.— Gelée russe.— La gelée russe est une gelée quelconque, soit au rhum, soit au kirsch, soit au marasquin, etc., qui laisse à désirer sous le rapport de sa limpidité ; pour lors, au lieu de la clarifier une seconde fois, on la fouette pendant que le sirop est encore chaud ; ce sirop monte en neige et forme une gelée blanche que l'on moule et que l'on frappe à la glace suivant l'usage ordinaire.

1182.— Remarque.— Toutes les gelées que nous venons d'examiner peuvent, ainsi que les crèmes collées, se mettre et se servir en petits pots ; il suffit d'en remplir ces derniers et de les exposer, comme on ferait s'il s'agissait d'un moule, dans un lieu froid, afin que l'appareil qu'ils contiennent puisse se solidifier.

QUATRIÈME SÉRIE

D'ENTREMETS SUCRÉS.

LES ENTREMETS A BASE DE FRUITS.

PRÉPARATION MODÈLE.

Marmelades de Pommes, de Poires de Rousselet, de Pêches, d'Abricots, de Cerises, etc. [1].

1183. — Opération préparatoire. — Si ce sont des pommes ou des poires que l'on emploie, il faut les couper par quartiers, curer l'intérieur de ces derniers, en peler l'extérieur et les jeter au fur et à mesure dans une casserole basse de grandeur avantageuse. Si ce sont des pêches ou des abricots, il faut les plonger par petite quantité dans de l'eau bouillante, les y laisser faire un ou deux tours, les retirer à l'aide d'une écumoire ; les peler chaudes, les partager en deux pour en sortir le noyau et les jeter de même que les pommes ou poires dans une casserole de grandeur avantageuse.

Si ce sont des cerises, il faut les ouvrir par côté, en sortir le noyau et procéder toujours comme ci-dessus.

1184. — Opération culinaire. — Mettre sur les fruits, dans la casserole, une faible quantité d'eau, — un zeste

[1] Il y a deux espèces de marmelades : 1° celles que l'on prépare pour servir spécialement d'entremets ; 2° celles que l'on prépare pour servir au dessert. Les premières sont du ressort de la cuisine ; elles sont faites pour être employées aussitôt et ne peuvent se conserver. Les secondes appartiennent à l'office et font partie des conserves.

de citron ; laisser doucement bouillonner en remuant souvent. Les fruits en cuisant se brisent et forment une purée que l'on retire du feu aussitôt qu'elle a acquis une consistance convenable. Ajouter une suffisante quantité de sucre pour édulcorer convenablement la marmelade ; continuer de remuer pour que le mélange se fasse régulièrement ; rejeter le zeste de citron et finir la marmelade avec un morceau de beurre frais [1].

1185.— Dressage. — Dresser chaude la marmelade sur un plat et l'entourer de croûtons de pain sortant brûlants et dorés d'une petite friture de beurre frais.

Charlotte de Pommes, de Poires, de Pêches, etc.

1186.— Opération préparatoire.— Beurrer grassement à froid un moule à charlotte [2] ; le foncer en rosace avec des tranches de mie de pain, taillées un peu épaisses, garnir aussi avec de semblables tranches placées debout l'intérieur des parois du moule, et remplir le vide avec une marmelade préparée comme ci-dessus, préparation modèle (1183).

Opération culinaire. — Glisser au four, sous l'influence d'une température passablement élevée, la charlotte à découvert. Ainsi exposé l'entremets se colore par l'échauffement du beurre qui se trouve placé entre les parois du moule et le pain, pendant que la masse de marmelade s'échauffe et perd son excès d'humidité ; il faut ordinairement douze à quinze minutes pour une opération de ce genre.

Dressage.— Renverser brûlante et dorée la charlotte sur un plat chaud.

[1] Il n'est pas nécessaire de passer au tamis les marmelades de cuisine.

[2] Les moules à charlotte sont des moules unis comme les casseroles et privés de cylindre.

Beignets de Pommes.

1187. — Opération préparatoire. — Choisir une certaine quantité de pommes de reinette de grosseur régulière ; les vider avec un emporte-pièce rond ayant la grosseur d'un doigt[1]; peler les pommes, les découper en tranches régulières; recueillir ces dernières dans une terrine d'office, les poudrer de sucre ; les arroser avec un peu de rhum, les sauter dans cet assaisonnement et les y laisser macérer quelques instants.

Préparer une pâte à frire suivant les indications de la méthode (505).

Opération culinaire. — Tremper l'une après l'autre chaque tranche de pomme dans la pâte ci-dessus et les plonger incontinent dans une friture blanche ayant atteint son premier point de concentration (366, 370). Conduire l'opération conformément aux prescriptions de la théorie qui s'y rapporte (371).

Dressage. — Dresser brûlants et dorés les beignets en pyramide ; les poudrer de sucre pilé très fin.

[1] Pour empêcher la pomme de se fendre sous la pression de l'emporte-pièce, qui tend à en écarter les côtés, il faut : 1° éviter de la peler avant de l'avoir vidée: 2° n'enfoncer d'abord l'instrument qu'à demi, le retirer et l'enfoncer de même du côté opposé ; chasser alors avec le pouce le cœur de la pomme, qui, étant complètement découpé par la rencontre de l'emporte-pièce au centre du fruit, sort sans difficulté.

FIN DE LA CUISINE SIMPLE.

TABLE DES MATIÈRES.

CHAPITRE V. — DIVERSES ESPÈCES DE PRÉPARATIONS ET D'OPÉRATIONS CULINAIRES.

CHAPITRE VI. — THÉORIES CULINAIRES.

CHAPITRE VII. — OPÉRATIONS RELATIVES PRÉPARATOIRES[1].

CHAPITRE VIII. — OPÉRATIONS RELATIVES CULINAIRES.

[1] Le chapitre des opérations relatives préparatoires, celui des opérations relatives culinaires et celui des préparations relatives seront classés par ordre alphabétique.

CHAPITRE IX. — PRÉPARATIONS RELATIVES.

CHAPITRE X. — EXTRAIT OU PRÉPARATIONS FONDAMENTALES.

CHAPITRE XI. — LES POTAGES.

CHAPITRE XII. — SAUCES, RAGOUTS ET GARNITURES.

CHAPITRE VIII. — ASSOCIATION CULINAIRE.

Ce chapitre renferme le tableau ou compte des sauces, ragoûts et garnitures pouvant s'associer aux diverses préparations culinaires.

LA VIANDE

PREMIÈRE SUBSTANCE ALIMENTAIRE

SÉRIE DES GRANDES CUISSONS.

SÉRIE DES CUISSONS A GRAND MOUILLEMENT.

SÉRIE DES PETITES CUISSONS.

SÉRIE DES BRAISES.

SÉRIE DES GRATINS.

SÉRIE DES RÔTS DE BROCHE.

SÉRIE DES GRILLADES.

LE POISSON.

DEUXIÈME SUBSTANCE ALIMENTAIRE.

CHAPITRE XIV. — LES EXTRAITS MAIGRES DE POISSONS.

LES LÉGUMES.

TROISIÈME SUBSTANCE ALIMENTAIRE.

LES FRUITS.

QUATRIÈME SUBSTANCE ALIMENTAIRE.

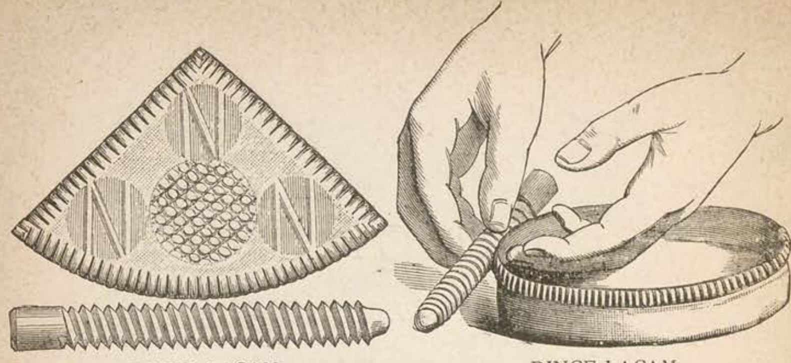
FIN DE LA TABLE.

AU LECTEUR

C. RECULET est mort au moment où il préparait son second volume : **La Cuisine Transcendante,** dont il parle dans son **Cuisinier Praticien,** et dont le regretté Tavenet donna quelques passages dans le journal *L'Art Culinaire.*

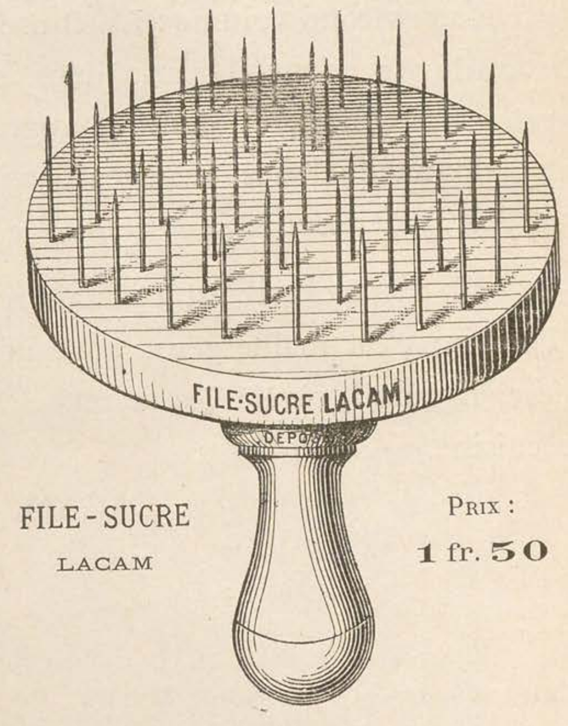
Ce second chef-d'œuvre est à jamais resté dans l'ombre; c'est malheureux pour notre Art, car il aurait révélé les secrets de la haute cuisine.

P. LACAM.



PINCE-LACAM PINCE-LACAM

Prix : **0** fr. **50** centimes



FILE-SUCRE

LACAM

PRIX :

1 fr. **50**

CHEZ L'AUTEUR ET ÉDITEUR

163, rue Saint-Denis, 163

OUVRAGES DE L'ÉDITEUR

LE NOUVEAU PATISSIER-GLACIER FRANÇAIS & ÉTRANGER, contenant 540 recettes Pâtisserie et Glaces (1865). Six éditions parues. — *Totalement épuisé.*

LE MÉMORIAL HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE DE LA PATISSERIE, contenant 2,200 recettes de Pâtisserie, Glaces et Liqueurs, orné de gravures et portraits dans le texte et hors-texte (1890). — Cet ouvrage a valu à son auteur les Palmes Académiques et 10 Diplômes d'honneur. La troisième édition vient de paraître.

Prix : Broché **8** *fr. ; — Relié* **10** *fr.*

LE GLACIER CLASSIQUE ET ARTISTIQUE EN FRANCE ET EN ITALIE, par Pierre Lacam et Antoine Charabot (1893). — Cet ouvrage a déjà obtenu 4 Diplômes d'honneur, dont un à Londres avec félicitations. Il est orné de gravures et portraits dans le texte et hors-texte.

Prix : Broché **8** *fr. ; — Relié* **10** *fr.*



